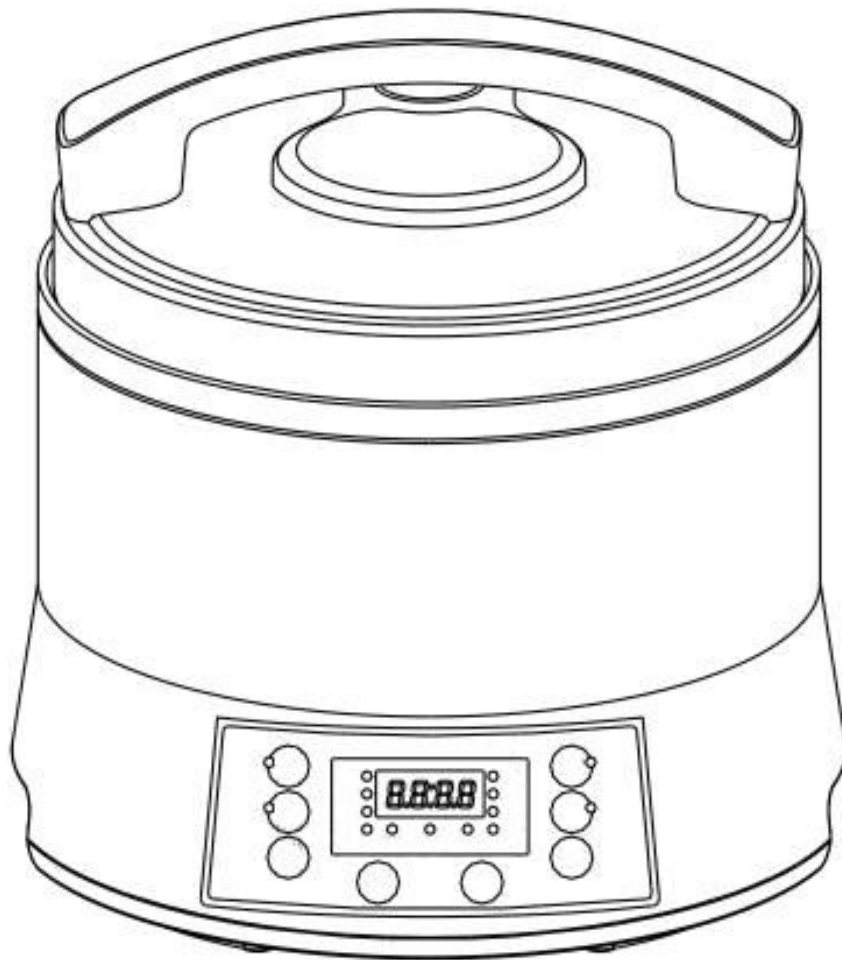
Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHEP6

RUSSELL HOBBS 6L ELECTRIC PRESSURE COOKER

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs 6L Electric Pressure Cooker. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS 6L ELECTRIC PRESSURE COOKER

- 1000W
- Oversized 6L capacity cooking pot
- 11 x multi-function menu's:
    - High pressure; Low pressure; Rice; Fish; Brown;
    - Braise; Simmer; Meat; Soup; Steam; Tendon
- Reheat and Keep-Warm Modes
- Easy to use touch-button settings
- Perfect for stews, soups, meats, chicken, fish, beans and rice
- Preset timer function - up to 24h delay
- 99 min countdown timer with digital LED display
- Advanced structural and technical design for your safety assurance
- Cool touch handles on top and sides
- No mess, no fuss water collector
- Non-stick removable cooking pot for easy cleaning (suitable for dishwasher)
- Convenient water and food level indicators inside cooking pot
- Built-in memory to resume cooking cycle after power-outages
- Measuring cup, spoon and rack included
- Elegant black and stainless steel construction
- Finger-print proof stainless steel finish
- Preserves nutrients and promotes healthier eating
- Cooking under 106-114°C high temperature. Eliminates bacteria in food whilst preserving nutrients and great taste in foods.
- Time Saving Tasty Meals!
- Energy Efficient – save up to 45% of power compared to other cooking methods
- Up to 70% faster than traditional cooking
- Recipes booklet inside
- For domestic use only

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not touch hot surfaces – use handles.
10. Use oven gloves when removing the inner pot.
11. Always lift the lid away from your face as escaping steam may cause injury or scalding.
12. Keep hands, arms, face etc clear from the escaping steam when opening the lid or moving dishes.
13. Do not cover the pressure cooker when in use.
14. Make certain that the unit is properly closed before operating. See “Operating Instructions”.
15. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over-filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Failure to follow this procedure can result in injury to person(s) and/or damage to the unit.
16. Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
17. Always check the pressure release devices for clogging before use.

18. Do not move the pressure cooker when it is pressurized.
19. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions”.
20. Do not use the pressure cooker for pressure frying with oil.
21. DO NOT place the product near flammable materials or use in a humid environment.
22. DO NOT damage the Seal Belt and DO NOT replace it with anything other than the replacement belt designed especially for this unit.
23. DO NOT tamper with the Steel Ring in the Lid (2) with any tools or external forces. If the Steel Ring is damaged, please stop using immediately and replace the Lid.
24. Clean the Filter (17) regularly to keep the cooker clean and ensure proper operation.
25. NEVER use additional weight on the Pressure Limiting Valve (3) or replace the Pressure Limiting Valve (3) with anything not intended for use with this unit.
26. The surface of contact between the Inner Pot (6) and the Electronic Heater (15) should always be clean. DO NOT use the Inner Pot with other heating sources. DO NOT replace the Inner Pot with a container other than what is recommended by the manufacturer.
27. The Inner Pot consists of a non-stick layer surface. To avoid scratching the non-stick surface, please use wooden or plastic utensils.
28. Food should not be kept warm for more than 4-6 hours in order to maintain the continued freshness of the food. The pressure cooker should not be used for more than 6 hours continuously. Serious Injury and/or damage may occur if any safeguards are ignored.
29. If steam releases around the Lid (2) during the cooking process, please unplug from the power supply immediately, let cool, remove contents and return the product to the manufacturer for exchange or repair. The Pressure Discharging Device has activated. This is a safeguard to alert the user that the Pressure Limiting Device is malfunctioning.
30. Let the pressure cooker cool down completely before you clean it or put it away.
31. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids. It is recommended that you do not move the appliance when it is full, when switched on or before it has cooled down.
32. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
33. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the appliance, plug or the power cord to water or any other liquid.
34. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
35. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in injury.
36. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.

37. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
38. A short detachable cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
39. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
40. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
41. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
42. Use of an extension cord with the appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.
43. This appliance is not suitable for outdoor use. For household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
44. DO NOT carry the appliance by the power cord.
45. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
46. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
47. Ensure that the switch is in the “Off” position after each use.
48. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
49. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

SAFETY WARNING: There is a potential risk of fire, electric shock or injury to persons if the product is not used as instructed. Protection against electric shock is assured only if the main power cord is connected to a properly grounded 220-240V | 50Hz power receptacle.

ABOUT YOUR PRESSURE COOKER

This digitally controlled and automatic electric pressure cooker uses advanced technology so that you and your family can enjoy the benefits of better, faster and healthier cooking. Your Elite Pressure Cooker seals in steam to cook hotter and faster while maintaining important nutrients

for healthier meals. Cook fast and with less water to save vital natural resources and energy. It features easy touch-button settings, a countdown timer, and a very large cooking pot which is large enough for family gatherings! It's the easiest pressure cooker to use on the market. It may seem like a complicated unit but rest assure, this pressure cooker is simple to use, makes meals quick and easy, and overall it saves you money! Please accept our thanks for purchasing an Elite Pressure Cooker and Enjoy!

PRESSURE COOKER WITH MULTIPLE FUNCTIONS, SIMPLE AND CONVENIENT IN OPERATION

- Cooking will be done automatically by selecting/ pressing the different menu buttons on the cooker. When the food is cooked, an alert tone will be heard and it will automatically turn to the "Keep Warm" mode. Manual control is not needed.
- This cooker allows the user to choose the period of Pressurized Cooking Time (0-99 minutes) according to one's taste and needs in addition to the Pre-Set menu.
- A timer allows the user to preset the cooking time up to 24-hours. When the timer is set, the count-down will start. By the end of the countdown, the cooker will start to heat up.
- The pressure cooker also has its own memory. Whenever there are interruptions such as power failures, it will automatically continue/resume the cooking cycle where the unit left off as power resumes.

RAPID COOKING, TIME & POWER SAVING

- By using high pressure (high temperature) to cook, food will be rapidly cooked. This in turn reduces the amount of time it takes to cook as well as consumption of power. For example: when cooking rice, this pressure cooker will save up to 20% of the electricity and up to 15% of the time when compared to a conventional rice cooker. When cooking stew, soups or braising meats, this cooker will save more than 40% of time and more than 45% of power as compared to a conventional slow cooker. Cooking can also be done at high altitudes.

PRESERVE NUTRIENTS & PROMOTE HEALTHIER EATING

- Airtight cooking methods preserve nutrients and original flavour of food.
- Cooking under 106°C to 114°C high temperatures means that all bacteria in the food will be eliminated and the nutrients and tastiness of the food will be preserved.

- A clean environment and work surface can be maintained as any overflow can be avoided. Steam will not escape from this cooker when it is used for simmering and for making stew.

ADVANCED STRUCTURAL DESIGN, SAFETY ENSURED

1. Lid Safety Device

   There will be no pressure induced if the lid is not properly closed. When the cooker is pressurised internally, the lid cannot be opened.

2. Pressure Limiting Device

   When the pressure controlling device malfunctions, pressure exceeds the maximum working pressure and approaches the allowed pressure threshold, the pressure limiting valve will discharge the steam in the cooker to maintain the pressure.

   -Once food is cooked, turn the pressure limiting device to release the pressure and wait until the floater drops before you open the lid.

   -For liquid foods (i.e. porridge), the pressure limiting valve cannot be moved to "Exhaust" position to release the pressure. This is to avoid the fluid of the food to spill out from the vent holes. The user should wait for the temperature to drop down and the floater to sink before serving the food.

3. Pressure Discharging Device
   When the Pressure Discharging Device fails, the pressure in the cooker will rise until the maximum allowable threshold and the Pressure Limiting Device will function to discharge the pressurised steam around the lid to ensure no explosion will occur.

4. Temperature Limiting Device
   When the cooker is empty or reaching a threshold temperature, this device will automatically turn off the power supply.

5. Threshold Temperature Safety Device
   When the cooker's inner temperature reaches the maximum allowable threshold temperature. Power supply will be automatically turned off.

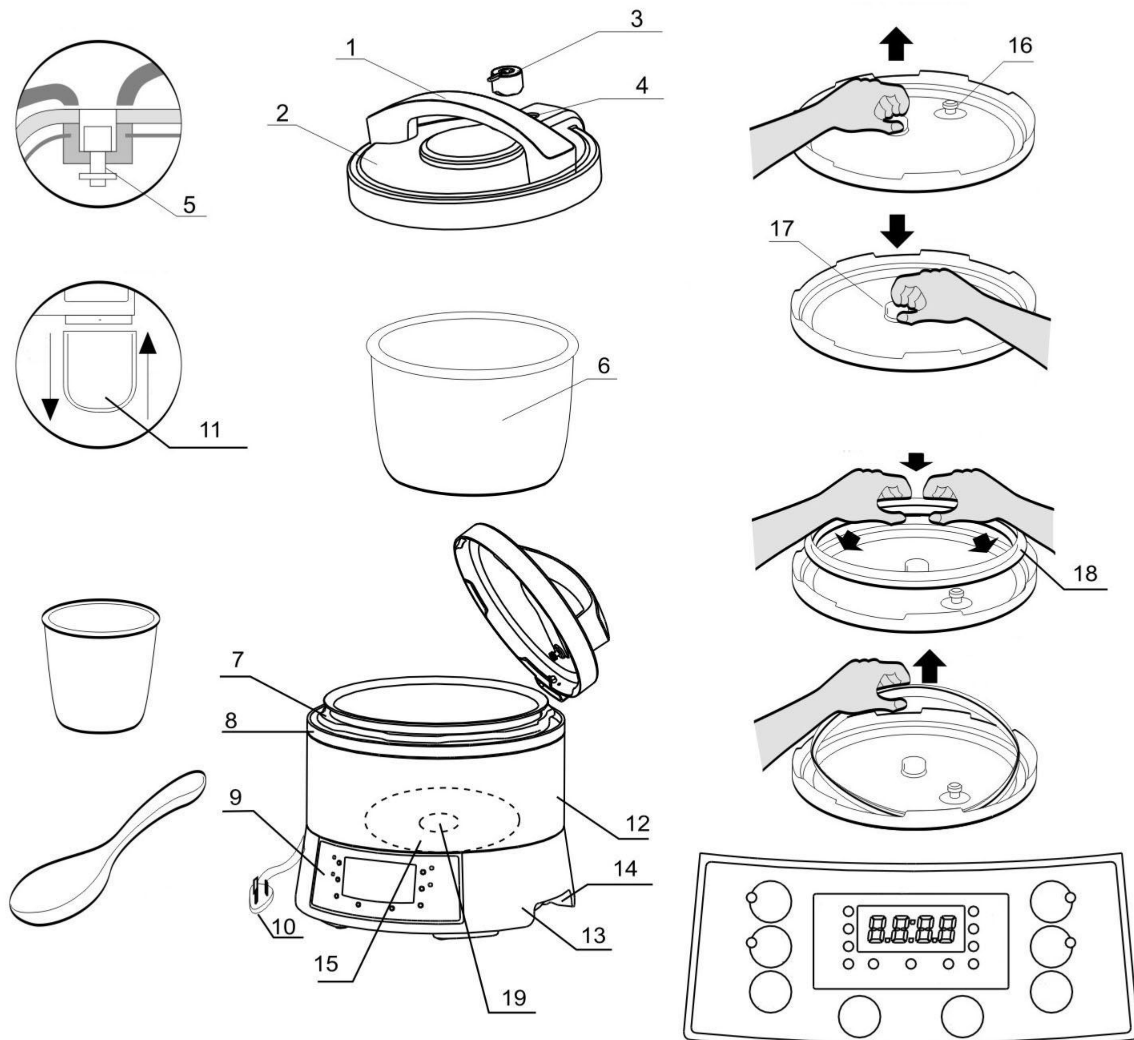
6. Pressure Switch

   When the inner pressure is higher than that of the preset pressure value then the pressure switch will activate so as to stop the unit from heating. Heating will then be restored when the pressure lowers below the preset pressure value.

7. Anti-blockage Valve Filter

The anti-blockage valve filter will help to prevent the pressure limiting valve from clogging.

PARTS DIAGRAM



1. Handle
2. Lid
3. Pressure Limiting Valve
4. Floating Valve
5. Floater
6. Inner pot
7. Inner cover
8. Upper body
9. Control panel
10. Power cable
11. Water collector
12. Housing
13. Bottom body
14. Side handle
15. Heater
16. Seal ring for float valve
17. Filter
18. Sealing ring
19. Sensor

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power	Capacity	Working Pressure	PSI	Maximum Pressure	Keep Warm Temperature	Preset Timer
1000W	6L	0~70kPa	10 PSI	90kPa	140ºF ~ 175 ºF 60-80°C	Up to 24 Hours

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam and discard properly.
2. Clean all the parts by wiping with a soft damp cloth or sponge and dry thoroughly.

LID ASSEMBLY



1. **How to open the lid**: When the lid of the cooker is at the closed position, hold the Handle and turn it counter-clockwise until you reach the Opened-Lid position, Lift up and the lid will swing open vertically.

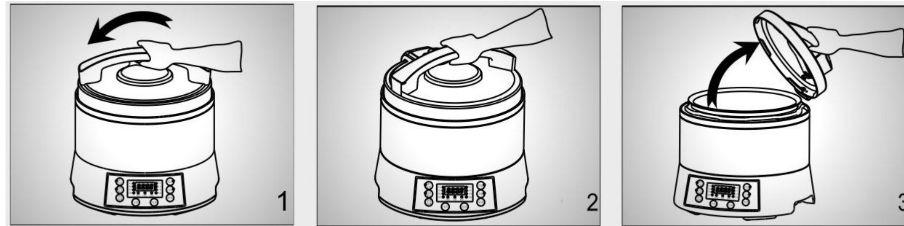
   Note: For new units, the seal of the lid may be slightly stronger than normal and may be slightly difficult to unlock. Once the lid has been opened and closed several times, it will loosen up.



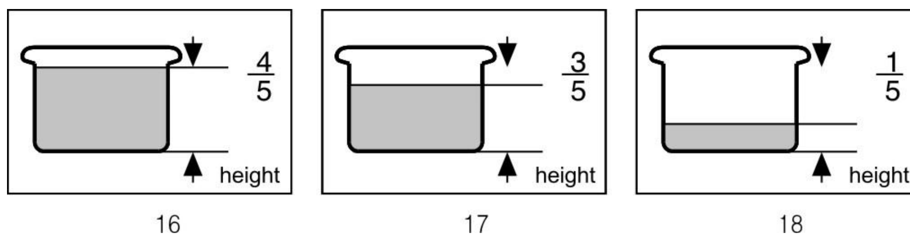
2. **How to close the lid:** When the Lid of the cooker is in vertical position, hold the handle and close it downwards at the Opened Lid position. Turn clockwise until you reach the Closed Lid position.

PREPARING YOUR PRESSURE COOKER

1. To open the lid, hold the Handle and turn it in a clockwise direction until you reach the Opened Lid position. Then, pull upwards to vertical position.

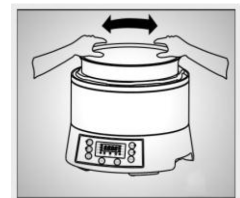


2. Remove the inner pot and place desired food and liquids into the pot. The amount of water and food should not exceed 4/5 of the height of the inner pot. For food that will expand in water, the level should not exceed 3/5 of the Inner Pot. The minimum level for cooking would be 1/5 of the Inner Pot.



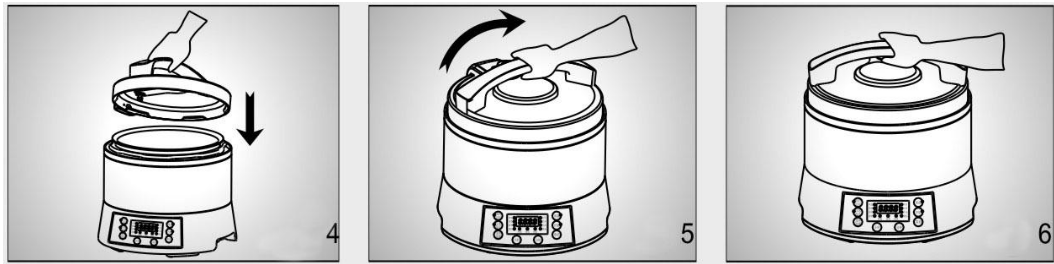
- When cooking rice, the maximum amount of rice allowed for this 6L pressure cooker is 4 cups of uncooked white rice.
- Normally one cup of rice requires one cup of water. This may vary according to taste.

3. Be certain that the inner receptacle, where the Electronic Heater is located, is clean before inserting the inner pot.
4. Place the inner pot into the pressure cooker and adjust the pot left and right to ensure optimal contact between the Inner Pot and the Electronic Heater.

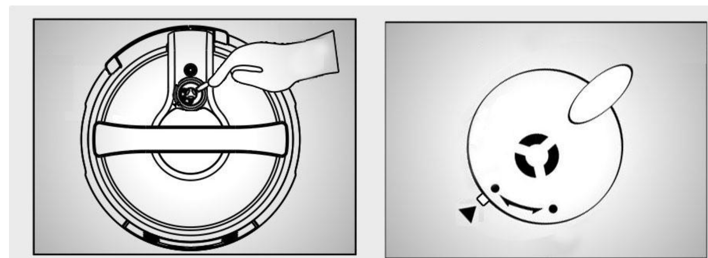


5. Closing the lid.
   a) Make sure that the Rubber Seal Ring is fitted properly onto the inner part of the lid.
   b) Observe the Rubber Seal Ring inside the lid and ensure that it is evenly fitted into the track. **(Caution: If the rubber seal ring is damaged, do not use the pressure cooker. Contact Customer Service to repair or replace.)**

c) Hold the Handle and turn it to the opened lid position. Now in an anti-clockwise position turn it to the closed lid position. (A clamping sound can be heard).



6. Adjust the Pressure Limiting Valve to the "Airtight" position and ensure that the Float Valve sinks.

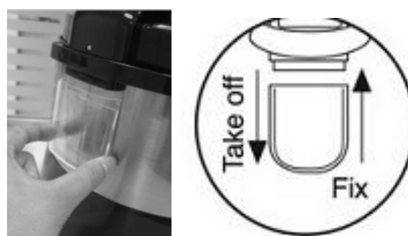


NOTE:

Please note that the Pressure Limiting Valve (3) will be loose when you are not using the unit for cooking. It will rock slightly and will turn 360° manually. Once the pressure cooker is in operation and the pressure has built up to its capacity, the Pressure Limiting Valve (3) will tighten securely, only allowing itself to be turned to the Left or Right to "Exhaust". Once all the pressure has released, it will become loose again.

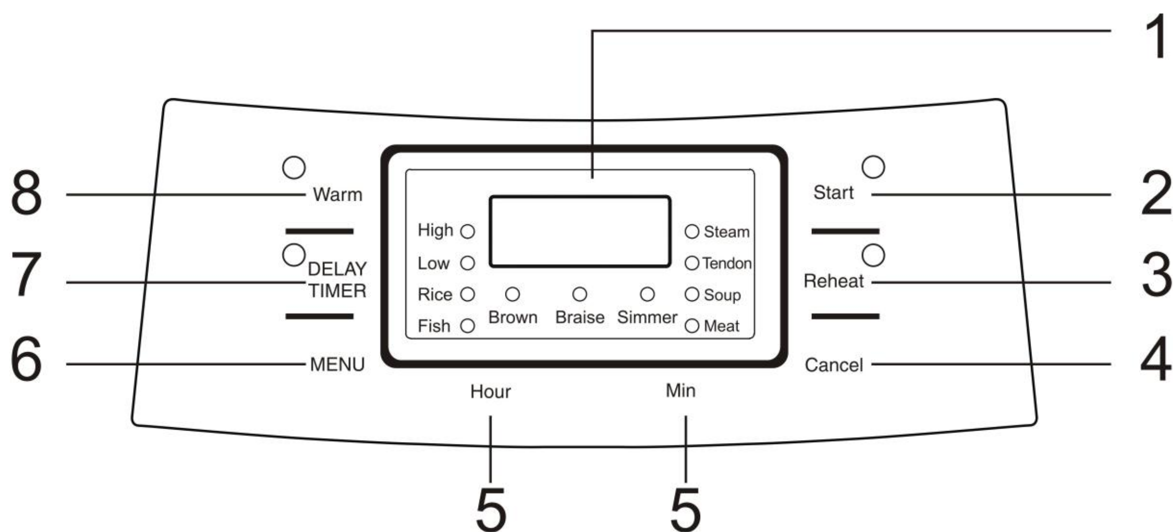
THE WATER COLLECTOR

The water collector is included in the accessory bag provided. The water collector should be attached to the back of the pressure cooker. The purpose of the water collector is to collect the steam which drips off/ runs/ overflows from the inner pot as you open the lid after the cooking cycle. It is easy to clean by simply 'unclipping' from the side of the cooker.



OPERATING INSTRUCTIONS

Control Panel



1. LED:

- Cooking will be automatically done by selecting/pressing the different buttons of the menu on the cooker. When the food is cooked, an alert tone will be heard and it will automatically turn into a “Keep Warm” state (manual control is not needed).

- This cooker also allows the user to choose the amount of Pressurised Cooking Time (0-99 minutes) according to one’s taste and needs. This is ideal if the user does not want to use the pre-set Menu on the Control Panel.
- When you select the “menu” button then the LED display will show the amount of Pressurised Cooking Time for the cooking cycle. Here you can set the amount of cooking time desired. Now press the “start” button and the LED display will flash. After a few minutes, the cooker will access in pressure cooking status, LED will show pressure time again, and count down. Note that it will not showing the actual countdown.

- It has a timer which allows the user to pre-set the cooking time for up to 24 hours. When the timer is set, the countdown will start. By the end of the countdown, the cooker will start to heat up.

- The pressure cooker has its own memory. Whenever there are interruptions such as power failure, it will automatically continue/resume the sequences of cooking process when the power supply is available again.

- When the unit is not in cooking operation, the LED display will show 00:00.

2. Start:

- Once the power is on, select your preferred setting and press the “Start” button. It will flash and start the heating process.

3. Reheat:

- Put the cooled food into the inner pot.
- Press the “Reheat” button, then press the “start” button. The unit will automatic work at the reheating stage.

4. Cancel:

- If the cooker is busy with the heating process. You can choose to press the “Cancel” button and the cooker will go into standby mode.

5. Hour and Min:

- One can use the “hour” and “min” button/s to set the preset time. The “min” button can be used to set the pressure cooking time.

6. Menu:

- **Press the** “Menu” button and the word “High” will flash. Continuously press the button until you reach your required menu. Press the “Start” button to confirm your selected menu setting.

7. Delay Timer:

- Press the “DELAY TIMER” button first, and then press “hour” or “min” to set the amount of time you would like to delay the cooking process by. Press “Start”/”Cancel” button to activate the function.

8. Warm:

- Once the cooking is over, it will automatically go into a “keep warm” mode. An orange light will be seen.
- Under the standby mode, by pressing the “Warm” button, it will go into the “keep warm” mode as well.

- Under the “keep warm” mode, by pressing the “Cancel” button, it will turn the “keep warm” mode off and change into the standby state.

HOW TO USE THE MENU BUTTONS

There are 11 multi-function menu buttons which you can select to program your pressure cooker.

High pressure:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.
- Use the "Menu" button to select the “High” function.
- The default cooking time is 1 min.
- Use the "Min" button to adjust the cooking time if you wish (maximum cooking time is 99mins, the pressure inside will be kept at 60-70kpa, that means the temperature inside is kept at around 112°C -114°C).
- Press the "Start" button to confirm it and the unit will start heating.

Low pressure:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.
- Use the "Menu" button to select the “Low” function.
- The default cooking time is 1 minute.
- Use the "Min" button to adjust the cooking time if you wish (maximum cooking time is 99minutes, the pressure inside will be kept at 30-50kpa, that means the temperature inside is kept at around 106°C -109°C).
- Press the "Start" button to confirm it and it will start heating.

Rice:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.
- Select the "Menu" button to choose the “Rice” function.
- The default cooking time is 12 minutes.
- Press the "Start" button to confirm it and the unit will start heating.
- The maximum amount that may be cooked is 4 cups of uncooked white rice.

Fish:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.

- Use the "Menu" button to select the fish function.
- The default cooking time is 5 minutes.
- Press the "Start" button to confirm it and it will start heating.

Brown:

- Set the pressure regulator on the "Exhaust" position.
- OR you may leave the lid open/up while browning.
- Use the "Menu" button to select the brown function.
- Press the "Start" button to confirm it and the unit will start heating.
- There is no cooking time for this function. The maximum browning time which we have set is 2 hours and the temperature inside will reach around 120°C-140°C.

Braise:

- Set the pressure regulator on the "Exhaust" position.
- OR you may leave the lid open/up while braising.
- Use the "Menu" button to select the braise function.
- Press "Start" button to confirm it, it will start heating.
- There is no cooking time for this function. The maximum braising time that we have set is 2 hours and the temperature reaches around 130°C -160°C.

Simmer:

- Set the pressure regulator on the "Exhaust" position
- OR you may leave the lid open/up while in operation
- Use the "Menu" button to select the simmer function - default simmer time is "01:00".
- Select the "hour" and "Min" buttons to set to your preferred cooking time (maximum simmer time is 9:30).
- Press the "Start" button to confirm it and the unit will start heating. The food temperature inside will be kept at around 95°C.

Steam:

- Set the pressure regulator on the "Exhaust" position.
- Use the "Menu" button to select the steam function.
- Default steam time is "00:01". You can use the "Min" button to adjust the cooking time (maximum steam time is 99mins).
- Press the "Start" button to confirm it, it will start heating up.

Tendon:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.
- Use the "Menu" button to select the Tendon function.
- The default cooking time is 33 minutes.
- Press the "Start" button to confirm it and it will start heating.

Soup:

- Set the pressure regulator on the "Airtight" position.
- Use the "Menu" button to select the soup function.
- The default cooking time is 25 minutes.
- Press the "Start" button to confirm it and the unit will start heating.

Meat:

- Set the pressure regulator on "Airtight" position.
- Use the "Menu" button to select the meat function.
- The default cooking time is 16 minutes.
- Press the "Start" button to confirm it and it will start heating.

Note:

- When selecting pressure cooking and rice function, the cooking time will not be counted down until the panel displays the "P" symbol.
- During the Pressure Building process, you may notice steam or pressure escaping from the Pressure Limiting Valve (3). Carefully adjust the valve by moving it gently or turning it side to side gently using tongs or a similar utensil until it seals properly.
- If any steam is escaping around the lid, it means that the Rubber Seal Ring (18) may not have completed a tight seal when the lid was locked. Cancel the cooking process, release pressure manually or naturally, remove the lid and check the Rubber Seal Ring (18). Reposition the lid and ensure that it is secure. Start the cooking process again.
- NATURAL RELEASE is recommended when cooking foods that will not have the tendency to overcook such as Potatoes, Beans, Soups & Stews. During the Natural Release time period (may take 10-15 minutes), the pressure cooker may still be heated and cooking the food slightly.
- QUICK RELEASE is recommended when cooking foods that you wish to be Medium or Medium-Rare such as Beef Roasts or Lamb. This will release the pressure quickly and

prevent the food from over-cooking.

How to Use the Delay Timer

If you wish to program your pressure cooker to automatically cook prepared food then you can Pre-Set the pressure cooker for up to 24-hours. (*See Note below*)

1) Prepare desired food and place into the cooking pot.
2) Secure the lid onto the unit, turn it clockwise to lock it into place properly.
3) Make sure the Pressure Limiting Valve (3) is set to the “Airtight” position.
4) Plug the power cord into a 220-240V power outlet.
5) Press the **Timer** button to increase the timer. The maximum Preset period is 24-hours. After 24-hours, the timer will start a new cycle. (The time that displays on the LED screen shows how long the user wants the unit to wait before the cooking process begins. E.g. If you wish to program the pressure cooker to automatically turn on in 3-hours, press the **DELAY Time** button until the LED displays **03 00**).
6) After choosing the desired pre-set time, choose your pre-set function or cooking time.
   - Press one of the MENU BUTTONS. Set your cooking time.
   - Press “Start” button to confirm it. Preset time will start to count down.
   - When the preset time finishes then the food preparation will stop cooking.

   - When cooking is complete, the pressure cooker will beep 3-times and automatically go to Keep Warm.

Note:

- It is recommended to release the pressurized steam when the “Warm” LED stops flickering as the pressure cooker will have lower pressure. This will require a little more time. (Approximately 5-10 minutes).
- During the cooking process, when the pressure cooker enters into the Pressurized Sequence, the first digit on the LED screen will display the letter “P”. At the same time, the power supply to the Heater (15) will shut off, but the Keep Warm LED light will light up without flickering.
- For foods with a high volume of liquid (Stews, soups, porridges, etc.) **IT IS NOT RECOMMENDED THAT YOU USE QUICK RELEASE**. This is to avoid liquid splatter from the ventilation in the Pressure Limiting Valve (3).
- Use the NATURAL RELEASE: User should wait for the temperature to drop and the Float Valve to sink on its own prior to opening the lid.

***CAUTION:** It is not recommended to use the Pre-Set Timer function to cook foods that may spoil. Leaving raw foods inside the pressure cooker for long periods of time prior to cooking may

result in the food spoiling. Cook food that can be left out such as rice, beans, grains or other foods that will not spoil.

LED Error Indicator

When any of the following codes are displayed please see the possible problem or cause.

Indicator Code	Problems/Causes
E1	Open Circuit of the sensor
E2	Short Circuit of the sensor
E3	Overheating
E4	Signal switch Malfunction

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Always make sure the Pressure Cooker is unplugged, depressurized and completely cooled down before dismantling.
- Do not use bleach or other abrasive substances or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Use a non-abrasive sponge or damp wash cloth to clean the exterior of the outer body and the exterior surface of the pressure cooker. **NEVER** immerse the pressure cooker in any liquids.
- Remove the Water collector (11) and rinse it thoroughly and let it dry. Clean the Upper Body (8) with a damp sponge or wash cloth.
- Clean the Lid (2) with warm soapy water, including the Sealing ring (18), Pressure Limiting Valve (3), Filter (17), Vent, Floating Valve (4) and let them dry thoroughly.
- The Pressure Limiting Valve (3) pops off easily by gently reaching underneath it and gently pulling it upwards. Be careful not to damage the thin wire spring under it.
- On the underside of the lid below the Pressure Limiting Valve (3), is a small metal filter cap which can be removed easily to clean.
- Wash the Inner Pot (6) with a non-abrasive sponge and allow to air dry or use a towel.

- Clean the Pressure Limiting Valve (3) and the holes with a small brush to ensure smooth flow of steam during the release cycle.
- Let parts dry completely before reassembling.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. **Is the Airtight/Exhaust Valve Knob on the top of the lid supposed to be loose?**

   - If you are not cooking or using the unit, the Valve Knob will be loose. It will turn 360 degrees and may even come off if you pull on it. Once you start using the pressure cooker and the pressure has built up, and the Valve Knob is properly set to "Airtight" then it will not be loose anymore.
   - Sometimes during cooking and pressurizing, steam may escape from the Valve. It indicates that the Valve is not seated properly/securely. Simply use tongs or a similar utensil and gently/carefully adjust it so it is fitted properly.

2. **When I choose a Menu Button (e.g. Meat or Chicken) nothing happens? What's wrong?**

   - Nothing is wrong.
   - Make sure the Valve on top is set to "Airtight" and the lid is locked securely. Once you have selected the Menu Button, simply leave the unit alone and it will start to heat up and build up pressure. This sometimes may take up to 5-10 minutes depending on what you're cooking.
   - Once the unit has built up enough pressure, the display will show a letter **(P)**. This is when the unit will start cooking the food. This may take up to 5 minutes.

- The unit will then start to cool down and de-pressurize on its own. It will beep 3 times. The **(P)** will turn back to a **(0)** and the Keep Warm light will begin to blink.
- During this time, the food inside is still cooking. Depending if you want your food to be cooked longer, you can allow the unit to naturally release the pressure by letting the unit sit for a while. (Some meats will keep cooking once the pressure is released, so if you prefer your meat to be Medium or Medium-Rare, we suggest the quick release.)
- Once the pressure has completely released, the floating valve will drop down. You can unlock the lid and open to check on your food.

3. When I set the pressure cooker using the Manual Pressure Cooking time OR the Preset Menu Buttons, it will begin to build pressure and heat up but in about 5-minutes the unit beeps 3 times and goes to Keep Warm and my food did not cook completely. What is happening?

- The unit is sensing that there is a leak in the pressure and that it is not sealed up properly. Check the unit thoroughly. Make sure the rubber gasket ring is in place, the lid is securely locked, and that the Valve on top of the lid is set to the "Airtight" position. Reset the unit by unplugging it. Wait 10-seconds and plug it back in. Program the unit again.
- Another reason that this may happen is that not enough liquid has been added to your recipe. The pressure cooker has an automatic over-heat prevention sensor that will automatically set itself to OFF or to Keep Warm when it senses that no liquid is present so that it does not over-heat.

4. Steam is being released around the rim of the lid during the pressurizing sequence. How do I fix this?

- The Rubber Sealing Ring did not seal properly. Cancel all the functions. Exhaust any remaining pressure and steam. Open the lid and remove it entirely. Check the Rubber Sealing Ring to make sure it is positioned properly. Rub a wet cloth along it to make sure it is clean of debris and it is smooth. Re-assemble the lid, lock it securely in place and restart the cooking process.

5. Steam is being released from the Pressure Limiting Valve during the pressurizing sequence. How do I fix this?

- The Valve may not be positioned properly. Simply use tongs or a similar utensil or oven mitt and carefully adjust it so it is seated properly. If the steam continues to release, you may need to cancel all the functions. Exhaust any remaining pressure and steam.

Remove the Pressure Limiting Valve and check on the thin wire spring on the underside of it. Make sure it is not bent or loose. If steam still continues to escape, the Valve may be faulty and replacement or repair may be necessary. Please contact the manufacturer.

6. **Pressurized Steam is being quietly released from the Floating Valve area during the pressurizing sequence. How do I fix this?**

   - This may happen during the initial start-up of the Pressurizing Sequence. Simply use tongs or a similar utensil or oven mitt and carefully adjust it so it is seated properly. This will help settle the lid and all the valves properly. The pressure will quickly push up on the Floating Valve and seal it properly so as to finish the pressurizing sequence.

7. **My food is finished cooking and all the pressure is released, but I cannot unlock and open my lid. What is stuck?**

   - Make sure all the pressure and steam has completely been released. Make sure the small Floating Valve is no longer in the up position. It may be stuck in the up position. Simply tap the lid slightly to make it go back down. Then turn the lid clockwise to unlock the lid. If it is still stuck, unplugging the unit may help.

Number	Situation	Causes	Solution
1	Difficulty in closing the lid	Seal Belt is not properly fitted	Fit in the Seal Belt properly
		Floating valve stuck on the bar	Push the bar lightly
2	Difficulty in opening the lid	Floating Valve has not sunk	Press the valve slightly with chopsticks
3	Steam leaking out around the lid	Seal Belt is not in place	Fit in the Seal Belt
		Dirty Seal Belt	Clean the Seal Belt
		Damaged Seal Belt	Replace the Seal Belt
		Lid is not closed tightly	Close the lid according to the instructions
4	Steam leakage from the Floating Valve	Dirty Seal Ring for Floating Valve	Clean the Seal Ring for Floating valve
		Damaged Seal Ring for Floating Valve	Replace the Seal Ring for Floating Valve
5	Floating Valve is not rising up	The amount of food and water is lower than the minimum level	Determine the amount of food according to the instructions
		Steam leakage around the lid or from Pressure Limiting Valve	Send the cooker to the Service center for checking purposes

Note:

- If recipes require the use of a trivet, riser (wire rack), foil, or heat-resistant/pressure-resistant oven-safe cookware, you may use these accessories in this pressure cooker.
- If you do not have a wire rack that will fit, simply use 3-4 mason jar lids or regular jar lids for a simple 1-inch riser.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.

- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Tedelex Trading (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

COOKING GUIDE

Place the indicated amount of water into the inner cooking pot. The amount needed will vary according to the type and method of food being cooked. More time will be needed for tender/softer vegetables and less time for crispier vegetables.

Always cook with the lid closed and ensure that the exhaust valve is always in the open position. For all food items start with 2 cups of water in the bottom of the inner cooking pot.

FOOD	WEIGHT	TREATMENT	COOKING TIME	PRESSURE FUNCTION	PRESSURE RELEASE METHOD
Vegetables					
Asparagus	240g	Whole	9-11 minutes	Low	Quick Release
Broccoli/Zucchini	240g	35-50mm flowerets half lengthwise	11 minutes	High	Quick Release
Carrots	240g	6mm slices	15 minutes	High	Quick Release
Green beans	120g	Whole	8-9 minutes	Low	Quick Release
Potatoes	240g	Quarters	24 minutes	High	Quick Release
Chickpeas	1 cup	Unsoaked	40-60	High	Quick

(2 ½ cups cooked beans)			minutes		Release
Lentils (2 cups cooked lentils)	1 cups	Unsoaked	6-8 minutes	High	Quick Release
Chicken					
Chicken (whole)	1Kg	-	28 minutes	High	Quick Release
Chicken Breast	1Kg	-	5-6 minutes	High	Quick Release
Chicken Thighs	-	-	9-12 minutes	High	Quick Release
Chicken Leg	-	-	8-10 minutes	High	Quick Pressure Release
Beef					
Beef Pot Roast	1.5Kg	-	35-40 minutes	High	Natural Release
Beef Shanks	-	-	25-30 minutes	High	Natural Release
Beef Stew	Per 500g	2cm cubes	10-14 minutes	High	Natural Release
Lamb					
Lamb Shanks	350g	-	25-30 minutes	High	Natural Release
Lamb Shoulder	-	5cm cubes	20-25 minutes	High	Natural Release
Veal					
Veal Shoulder	500g	-	10 minutes	High	Natural

			per shoulder		Release
Veal Osso Bucco	-	-	40 minutes per shoulder	High	Natural Release
Pork					
Pork Chops	4	2-5cm	9-11 minutes	High	Quick Release
Pork Ribs	1Kg	-	18-22 minutes	High	Quick Release
Pork Roast	1.4Kg	-	40 minutes	High	Natural Release
Seafoods					
Scallops	Up to 500g	-	10-15 minutes	Low	Quick Release
Fish Fillets	Up to 500g	Wrapped in a parcel	10-15 minutes	Low	Quick Release
Whole fish	Up to 500g	Wrapped in a parcel	15-25 minutes	Low	Quick Release
Rice					
Arborio/ Rissoto	1 cup rice to 3 cups of water. With 1 to 2 tbsp. of butter or oil.	-	6-8 minutes	High	Quick Release
White (Yields 4 - 4 ½ cups of cooked long grain rice)	1 ½ cups of rice to 2 ¼ cups of water. With 1 tbsp. of butter or oil.	-	7-8 minutes	High	Natural Release
Wild	Max: 2	-	20-30	High	Natural

	cups of rice to 6 ½ cups of water. With 1 to 2 tbsp. of butter or oil.		minutes		Release
Brown	Max: 2 cups of rice to 6 ½ cups of water. With 1 to 2 tbsp. of butter or oil.	-	10-20 minutes	High	Natural Release

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

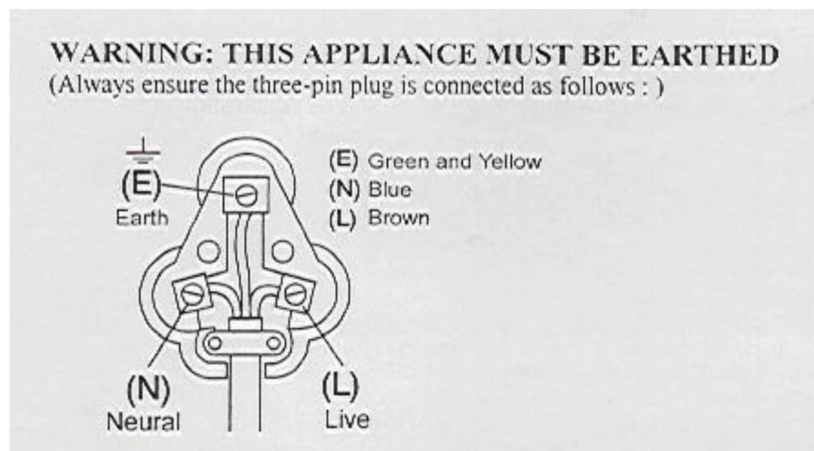
This unit is designed to operate on the stated current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth

Blue = Neutral

Brown = Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG	TEL NO. (011) 490-9000
CAPE TOWN	TEL NO. (021) 552-5161
DURBAN	TEL NO. (031) 792-6000

www.amap.co.za
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Parabéns pela compra da sua Panela de Pressão Elétrica de 6 l Russell Hobbs! Cada unidade é feita para dar segurança e confiabilidade. Antes de usar este aparelho pela primeira vez, leia cuidadosamente as instruções do manual e guarde-o para futuras referências.

CARACTERÍSTICAS DA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA DE 6 L RUSSELL HOBBS

- 1000W
- Panela gigante com 6 l de capacidade
- Menu de 11 x multifunções:
- Alta pressão; Baixa pressão; Arroz; Peixe; Dourar;
- Guisado; Fervura lenta; Carne; Sopa; Vapor; Músculo
- Modos de Aquecimento e de Manutenção de Calor
- Conjuntos de botão de toque fáceis de usar
- Perfeita para guisados, sopas, carnes, frango, peixe, feijão e arroz
- Função de marcador prévio de tempo – até 24 horas
- Timer/Temporizador de 99 min com mostrador digital em LED
- Design estrutural e técnico avançado para sua segurança
- Interessantes alças na tampa e nos lados
- Coletor de água higiênico e prático
- Panela antiaderente mais fácil para limpar, e apropriada para uso em lava-louças
- Convenientes indicadores de nível dentro da panela
- Memória interna para retomada do ciclo de cozimento depois de interrupção de energia
- Copo de medida, colher e armação incluídos
- Feita com aço inoxidável, preto e elegante
- Acabamento em aço inoxidável à prova de marcas
- Preserva os nutrientes e promove uma alimentação mais saudável
- Cozimento abaixo de 106-114 °C em temperatura alta. Elimina a bactéria presente na comida ao mesmo tempo em que preserva os nutrientes e o sabor dos alimentos.
- Refeições Deliciosas em Pouco Tempo!
- Econônica - poupará de 20 a 45 % da energia comparada com outros métodos de cozinhar.
- 40 a 70% mais rápida do que os métodos tradicionais de cozinhar
- Livro de receitas incluído
- Apenas para uso doméstico.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, devem-se tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia as instruções cuidadosamente antes de usar qualquer aparelho.
2. Sempre se certifique se a voltagem na etiqueta de classificação corresponda à voltagem principal da sua casa.
3. O uso incorreto ou impróprio pode danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
4. O aparelho é para uso doméstico apenas. O uso comercial invalida a garantia e o fornecedor não será responsável por danos ou prejuízos causados pelo uso inapropriado do aparelho.
5. Evite qualquer contato com as partes removíveis.
6. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (inclusive crianças) ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que elas tenham supervisão ou recebam instruções concernente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
7. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
8. Verifique regularmente o fio e a tomada. Se o fio ou a tomada estiverem danificados, o fabricante ou uma pessoa qualificada deverá substituí-los para evitar problemas elétricos.
9. Não toque nas superfícies quentes – use as alças.
10. Use luvas de forno ao retirar o pote interno.
11. Sempre retire a tampa longe de seu rosto por causa do vapor que pode queimar.
12. Mantenha as mãos, braços, rosto, etc., longe do vapor ao retirar a tampa ou manusear os pratos.
13. Não cubra a panela de pressão quando ela estiver em uso.
14. Certifique-se que a panela esteja propriamente fechada antes de usá-la. Veja “Instruções de Uso”.
15. Não encha a panela acima de 2/3. Ao cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como arroz ou legumes secos, não encha a panela acima de ½. O excesso de água pode causar risco de entupimento na saída de vapor e possibilitar o excesso de pressão. Não seguir estas instruções pode resultar em danos físicos à pessoa e/ou danificar a unidade.
16. Certos alimentos, tais como purê de maçã, mirtilos, cevada descascada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, macarrão, ruibarbo, ou espaguete podem espumar e entupir o dispositivo de liberação da pressão. Esses alimentos não devem ser cozidos na panela de pressão.
17. Antes de usar, sempre verifique os dispositivos de liberação de pressão para ver se existe algum entupimento.
18. Não retire a panela do lugar quando ela estiver com pressão.

19. Não abra a panela até que ela tenha esfriado e toda a pressão interna tenha saído. Se as alças estiverem difíceis de se separar, isso indica que a panela ainda tem pressão – não force para abrir. Qualquer pressão dentro da panela pode ser perigosa. Veja “Instruções de Uso”.
20. Não use a panela de pressão para fritura com óleo na pressão.
21. NÃO coloque o produto perto de materiais inflamáveis nem o use num ambiente úmido.
22. NÃO danifique a Borracha de Proteção e NÃO a substitua com outra que não seja especialmente desenvolvida para esta unidade.
23. NÃO calce o anel de aço da tampa (2) com qualquer tipo de instrumento ou use forças externas. Se o Anel de Aço estiver danificado, pare de usá-lo imediatamente e substitua a tampa.
24. Limpe o Filtro (17) regularmente para manter a panela limpa e assegurar seu uso apropriado.
25. NUNCA use peso adicional na Válvula de Limite de Pressão (3) nem a substitua com nada que não tenha sido desenvolvido para uso nesta unidade.
26. A superfície de contato entre o Pote Interno (6) e o Aquecedor Eletrônico (15) deve estar sempre limpa. NÃO use o Pote Interno com outras fontes de aquecimento. NÃO substitua o Pote Interno com outro recipiente que não seja recomendado pelo fabricante.
27. O Pote Interno consiste de uma superfície de camada antiaderente. Para evitar arranhar a superfície antiaderente, use utensílios de madeira ou plástico.
28. O alimento não deve ser mantido aquecido por mais de 4-6 horas, a fim de manter a frescura da comida. A panela de pressão não deve ser usada por mais de 6 horas contínuas. Podem acontecer danos sérios e ferimentos se estas precauções forem ignoradas.
29. Se sair vapor ao redor da tampa (2) durante o cozimento, desligue a energia imediatamente, deixe esfriar, retire o conteúdo e devolva o produto ao fabricante para substituição ou conserto. O dispositivo de Emissão de Pressão foi ativado. Isso é uma proteção para alertar ao usuário de que o Dispositivo de Pressão está com defeito.
30. Deixe a panela de pressão esfriar completamente antes de limpá-la e guardá-la.
31. Deve-se ter extrema cautela ao manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes. Recomenda-se não manusear o aparelho quando ele estiver cheio, ligado ou antes que tenha esfriado.
32. Não use o aparelho se ele tiver caído ou estiver danificado. No caso de danos, leve a panela para exame e /ou conserto por um agente de serviço autorizado.
33. A fim de reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe nem exponha o aparelho, a tomada ou o fio à água ou a qualquer outro líquido.
34. Nunca mergulhe a panela na água ou em qualquer outro líquido para fazer a limpeza.
35. Este aparelho cozinha com pressão. O uso inapropriado pode resultar em danos.

36. Retire a tomada do soquete pelo cabo. Não puxe o fio para desconectar o aparelho. Sempre desconecte a panela quando ela não estiver em uso, antes de limpar ou antes de adicionar ou retirar peças.
37. O uso de acessórios que não são recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em danos, fogo ou choque elétrico.
38. Fornecemos um fio mais curto para reduzir as chances de se embolar ou de tropeçar num fio comprido.
39. Não deixe o fio pendurado sobre a borda do balcão ou da mesa. Certifique-se de que o fio não esteja numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
40. Não deixe que o fio toque superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto do gás ou do queimador elétrico ou sobre o fogão quente.
41. Não use o aparelho na trempe do fogão a gás ou elétrico e/ ou sobre ou perto de chama.
42. Não se recomenda o uso de fio de extensão com o aparelho. Contudo, se for necessário usar uma extensão, certifique-se de que o frio seja apropriado para o consumo de energia do aparelho para evitar superaquecimento do fio da extensão, do aparelho ou do ponto da tomada. Não coloque a extensão numa posição onde ela possa ser puxada por crianças ou animais, ou onde se possa tropeçar nela.
43. Este aparelho não é apropriado para uso ao ar livre. Somente para uso caseiro. Não use este aparelho para outros fins que não o fabricado.
44. NÃO carregue o aparelho segurando-o pelo fio.
45. Não deixe o aparelho sem supervisão durante o uso. Sempre desconecte a panela quando não estiver sendo usada ou antes de limpá-la.
46. Sempre use o aparelho numa superfície lisa, estável. Não o coloque sobre superfícies quentes.
47. Verifique se o seletor está na posição ‘’Off’’ depois de cada uso.
48. O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso impróprio ou incorreto, ou por consertos feitos por pessoal não autorizado.
49. No caso de problemas técnicos, desligue o aparelho e não tente consertá-lo você mesmo. Devolva o aparelho a uma oficina autorizada para exame, ajuste ou conserto. Sempre insista no uso de peças originais. O não cumprimento das precauções e instruções mencionadas pode afetar o funcionamento seguro deste aparelho.

AVISO DE SEGURANÇA: Existe risco potencial de fogo, choque elétrico ou ferimentos físicos se o produto não for usado como indicado. A proteção contra choque elétrico é assegurada somente se o cabo principal de energia estiver conectado a um receptáculo de energia de 220-240V | 50Hz.

SOBRE SUA PANELA DE PRESSÃO

Esta panela de pressão elétrica é automática, controlada digitalmente e usa tecnologia avançada de modo que você e sua família possam usufruir os benefícios de um cozimento mais rápido e mais saudável. Sua Panela de Pressão Elite é vedada com vapor para cozinhar mais rápido, enquanto mantém os nutrientes importantes para uma refeição mais saudável.
Cozinhe rápido e com menos água para poupar os recursos naturais vitais e a energia. A panela possui ajustes fáceis ao toque, um timer/temporizador, um pote grande o bastante para cozinhar e reunir toda a família! É a panela de pressão mais fácil de ser usada que se encontra no mercado. Pode parecer uma panela um pouco complicada, mas fique sossegado, esta panela de pressão é simples de ser usada, faz as refeições mais rápido e, acima de tudo, economiza seu dinheiro!
Aceite nossos agradecimentos por ter adquirido a Panela de Pressão Elite e Aproveite!

PANELA DE PRESSÃO COM MULTIFUNÇÕES, DE USO SIMPLES E CONVENIENTE

- O cozimento será feito automaticamente por se selecionar/pressionar os diferentes botões do menu da panela. Quando a comida estiver pronta, será dado um tom de alerta e ela, automaticamente, passará para o modo de "Manter Aquecido". Não é necessário o controle manual.
- Esta panela permite a escolha do período de cozimento sob pressão (0-99 minutos) de acordo com o gosto e as necessidades do usuário, além do menu Pré-Selecionado.
- Pré-selecione o tempo de cozimento usando o timer/temporizador, que permite a seleção de até 24 horas. Quando o timer/temporizador é selecionado, a contagem regressiva se inicia. No final da contagem regressiva, a panela começará a esquentar. A panela de pressão também tem memória. Sempre que houver interrupções, tais como queda de energia, ela automaticamente continuará/retomará o ciclo de cozimento de onde havia parado quando corrigido o problema.

COZIMENTO RÁPIDO, ECONOMIA DE TEMPO E ENERGIA

- Ao usar a pressão alta (alta temperatura) a comida cozinhará rapidamente. Por sua vez, isso reduz a quantidade de tempo necessário para cozinhar, bem como o consumo de energia. Por exemplo: ao cozinhar arroz, esta panela economiza até 20% de eletricidade e até 15% de tempo, quando comparada com a panela de arroz convencional. Ao preparar um cozido, sopas ou carnes refogadas, esta panela economiza mais de 40% de tempo e mais de 45% de energia quando comparada a uma panela convencional mais lenta. O cozimento pode ser feito também em altas altitudes.

PRESERVA OS NUTRIENTES & PROMOVE UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL

- Os métodos de cozimento com ar comprimido preservam os nutrientes e o sabor original do alimento.
- Cozinhar com 106º.C a 114º.C em altas temperaturas significa que todas as bactérias presentes no alimento serão eliminadas e os nutrientes e o sabor dos alimentos serão preservados.
- Mantém um ambiente e a superfície de trabalho limpos, bem como evita qualquer transbordamento. O vapor não escapará da panela quando ela for usada para cozimento lento e para preparar guisados.

DESIGN AVANÇADO, SEGURANÇA GARANTIDA

1. Dispositivo de Segurança da Tampa

   Não haverá pressão se a tampa não estiver apropriadamente fechada. Quando a panela estiver pressurizada internamente, a tampa não abre.

2. Dispositivo de Limite de Pressão

   Quando o dispositivo de controle de pressão não funcionar bem, a pressão excede a pressão máxima de funcionamento e se aproxima da pressão limite permitida, a válvula de limite de pressão liberará então o vapor na panela para manter a pressão.

   - Quando a comida estiver pronta, vire o dispositivo de limite de pressão para liberá-la e espere até que o pino desça antes de abrir a tampa.

   - Para alimentos líquidos (ex: mingau), a válvula de limite de pressão não pode ser colocada na posição “escapamento” para liberar a pressão. Isso evita que o fluido da comida espirre dos orifícios de ventilação. O usuário deve esperar a temperatura cair e o pino abaixar antes de servir a comida.

3. Dispositivo de Liberação de Pressão
   Quando o Dispositivo de Liberação de Pressão não funcionar, a pressão na panela subirá até o limite máximo permitido e o Dispositivo de Limite de Pressão funcionará para eliminar o vapor pressurizado em volta da tampa para que não ocorra uma explosão.

4. Dispositivo de Limite de Temperatura
   Quando a panela estiver vazia ou atingindo a temperatura limite, este dispositivo automaticamente desligará o fornecimento de energia.

5. Dispositivo de Segurança de Limite de Temperatura

   Quando a temperatura no interior da panela atingir o máximo permitido, o suprimento de energia será automaticamente desligado.

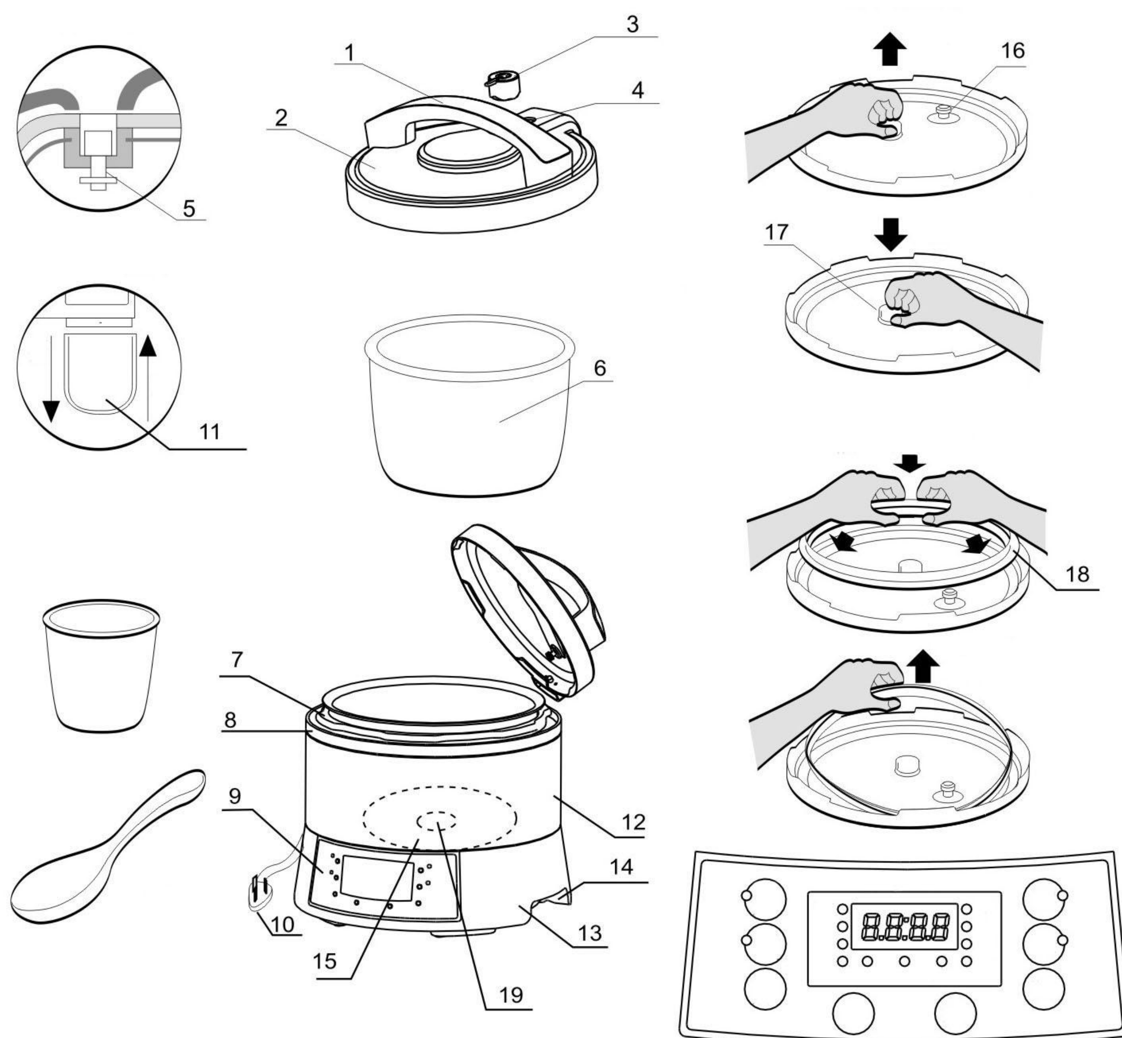
6. Mudança de Pressão

   Quando a pressão interna for maior do que a da válvula de pressão pré-selecionada então a mudança de pressão será ativada para parar o aquecimento. O aquecimento será restaurado quando a pressão estiver abaixo do valor de pressão pré-selecionado.

7. Filtro com Válvula Antiobstrução

   O filtro com válvula antiobstrução ajuda a impedir que a válvula de pressão entupa.

DIAGRAMA DAS PEÇAS



1. Alça
2. Tampa
3. Válvula de Limite de Pressão
4. Válvula Flutuante
5. Pino
6. Pote interno
7. Cobertura interna
8. Corpo superior
9. Painel de Controle
10. Fio/cabo de energia
11. Coletor de água
12. Armazenamento
13. Corpo inferior
14. Alça lateral
15. Aquecedor
16. Borracha para a válvula
17. Filtro
18. Borracha
19. Sensor

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Energia	**Capacidade**	**Pressão usada**	**PSI**	**Pressão Máxima**	**Temperatura para Manter Aquecimento**	**Ajuste do Timer/ Temporizador**
1000W	6L	0~70kPa	10 PSI	90kPa	140ºF ~ 175 ºF 60-80°C	Até 24 Horas

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Retire os materiais de embalagem como papelão, plásticos ou isopor e descarte-os apropriadamente.
2. Limpe todas as peças com um pano macio úmido ou uma esponja e seque completamente.

MONTAGEM DA TAMPA



1. **Como abrir a tampa**: Quando a tampa da panela estiver na posição fechada, segure a Alça e vire-a no sentido anti-horário até que alcance a posição Tampa Aberta. Levante-a e a tampa abrirá verticalmente.

   Nota: Nas panelas novas, o lacre da tampa pode estar um pouco mais duro do que o normal e pode ser um pouco mais difícil para destravar. Depois de a tampa ter sido aberta e fechada várias vezes, ele ficará mais bambo.



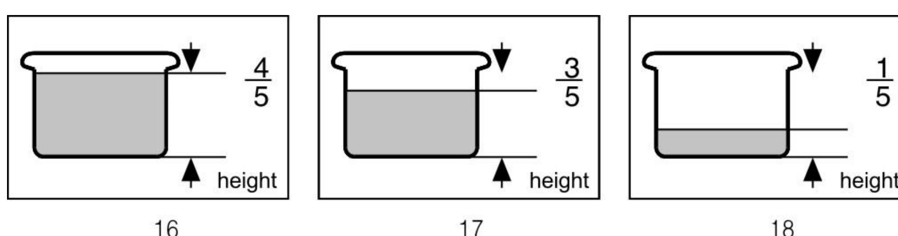
2. **Como fechar a tampa:** Quando a tampa da panela estiver na posição vertical, segure a alça e feche-a na posição da Tampa Aberta. Vire-a no sentido horário até que alcance a posição de Tampa Fechada.

PREPARANDO SUA PANELA DE PRESSÃO

1. Para retirar a tampa, segure a Alça e vire-a no sentido anti-horário até que alcance a posição Tampa Aberta. Então, levante-a na posição vertical;

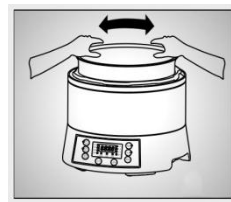


2. Retire o pote interno e coloque o alimento e os líquidos desejados no pote. A quantidade de água e alimento não deverá exceder 4/5 da altura do pote interno. Para alimentos que se expandem na água, o nível não deve exceder 3/5 do pote interno. O nível mínimo para cozinhar será de 1/5 do pote.



- Ao cozinhar arroz, a quantidade máxima de arroz permitida para esta panela de 6 l é de 4 xícaras de arroz branco cru.
- Normalmente uma xícara de arroz requer uma xícara de água. Isso pode variar de acordo com o gosto.

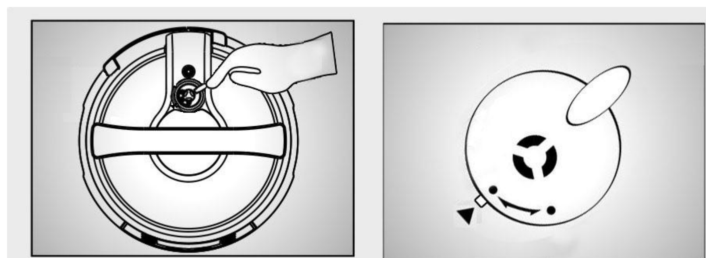
3. Certifique-se que o receptáculo interno, onde o Aquecedor Eletrônico está localizado, esteja limpo antes de colocar o pote interno.
4. Coloque o pote interno na panela de pressão e ajuste-o à direita e à esquerda para assegurar um contato perfeito entre o pote interno e o aquecedor eletrônico.



6. Fechamento da tampa.
   a) Certifique-se de que a borracha de vedação esteja apropriadamente colocada na parte interna da tampa.
   b) Observe o Aro de Borracha dentro da tampa e certifique-se que esteja colocado uniformemente no sulco. **(Cautela: Se o aro de borracha estiver danificado, não use a panela de pressão. Entre em contato com o Serviço ao Consumidor para consertá-lo ou substituí-lo.)**
   c) Segure a Alça e vire-a para a posição de tampa aberta. Agora no sentido anti-horário, vire-a para a posição tampa fechada. (Ouve-se um som de travamento.)



7. Ajuste a Válvula de Limite de Pressão para a posição “Vedado” e certifique-se que a Válvula do Pino desça.



NOTA:

Observe que a **Válvula de Limite de Pressão (3)** bambeará quando não estiver em uso. Ela

balançará levemente e virará manualmente em 360º. Quando a panela de pressão estiver em uso e a pressão tiver chegado ao seu limite, a Válvula de Limite de Pressão (3) ficará seguramente firme, somente permitindo ser virada da Esquerda ou da Direita para “Escapamento”. Quando a pressão tiver saído, ela ficará bamba de novo.

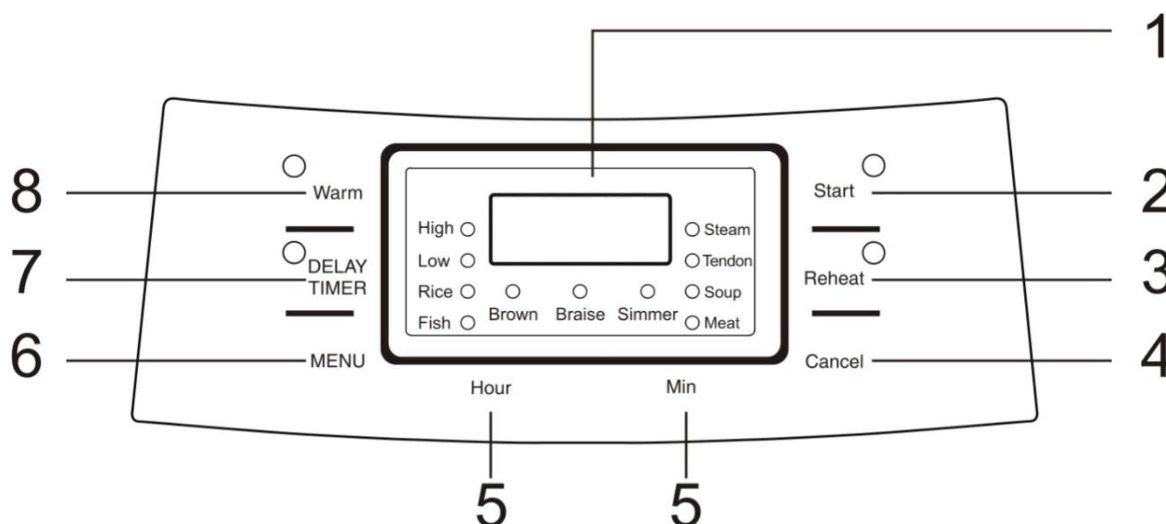
O COLETOR DE ÁGUA

O coletor de água está incluído na bolsa acessória fornecida. O coletor de água deve ser anexado atrás da panela de pressão. O propósito do coletor é apanhar as gotas que saem/escorrem do pote interno quando se abre a tampa depois do ciclo de cozimento. É fácil limpá-lo por simplesmente ‘destacá-lo’ da panela.



INSTRUÇÕES DE USO

Painel de Controle



1. LED:

- O cozimento se dará automaticamente por selecionar/pressionar os diferentes botões do menu da panela. Quando o alimento estiver cozido, um tom de alerta será ouvido e

automaticamente ela passará para o estado “Manter Aquecido”. (Não é necessário o controle manual).

- Esta panela permite também escolher a quantidade de Tempo de Cozimento com Pressão (0-99 minutos) de acordo com o gosto e a necessidade. Isso é ideal se o usuário não quiser usar o Menu pré-selecionado no Painel de Controle.

- Ao selecionar o botão ‘’Menu’’ o LED mostrará a quantidade de Tempo de Cozimento com Pressão para o ciclo de cozimento. Você pode marcar a quantidade de tempo desejada. Depois, pressione o botão “start/iniciar’’ e o mostrador de LED piscará. Após alguns minutos, a panela chegará ao ponto de pressão, o LED mostrará o tempo de pressão de novo, e a contagem regressiva. Note que ele não mostra a contagem regressiva efetiva.

- A panela possui um timer/temporizador que permite pré-selecionar o tempo de cozimento em até 24 horas. Quando o timer/temporizador estiver ajustado, a contagem regressiva começará. No final da contagem regressiva, a panela começará a esquentar.

- A panela de pressão tem memória. Sempre que houver interrupções, tais como queda de energia, ela automaticamente continuará/recomeçará as sequências do processo de cozimento quando a energia estiver disponível de novo.

- Quando a panela não estiver em uso, o Mostrador LED exibirá 00:00.

2. Iniciar:

- Assim que ligá-la à energia, selecione seu ajuste preferido e aperte o botão “”start/iniciar’’. Ele piscará e dará início ao processo de aquecimento.

3. Reaquecer:

- Coloque a comida fria no pote interno.
- Aperte o botão “Reaquecer”, depois aperte o botão ‘’start/iniciar’’. A máquina funcionará automaticamente no estágio de reaquecimento.

4. Cancelar:

- Se a panela já estiver no processo de aquecimento, você poderá apertar o botão ‘’Cancelar’’ e ela irá para o modo de espera.

5. Hora e Minutos:

- Podem-se usar os botões de ‘’hora’’ e ‘’minutos’’ para ajustar o tempo pré-selecionado. O botão ‘min’ pode ser usado para ajustar o tempo de cozimento com pressão.

6. Menu:

- A**perte** o botão “Menu” e a palavra “High/alto” piscará. Aperte continuamente o botão até que alcance o menu desejado. Aperte o botão ‘’Start/iniciar’’ para confirmar seu ajuste de menu selecionado.

7. Adiamento do Tempo:

- Aperte o botão de “Adiar o Tempo” primeiro, depois aperte ‘’hora’’ ou ‘’minuto’’ para marcar a quantidade de tempo que você deseja adiar o processo de cozimento. Aperte o botão “Start/Iniciar”/”Cancelar” para ativar a função.

8. Esquentar:

- Quando terminar o cozimento, a panela irá automaticamente para o modo de ‘’manter aquecido’’. Uma luz alaranjada aparecerá.
- Sob o modo de espera, ao apertar o botão “Aquecer’’, ela irá para o modo ‘’manter aquecido’’ também.
- Sob o modo ‘’manter aquecido’’, ao apertar o botão “cancelar”, ela desligará o modo “manter aquecido” e irá para o estado de espera.

COMO USAR OS BOTÕES DO MENU

Existem 11 botões no menu multifunções que você poderá selecionar para programar sua panela de pressão.

Pressão alta:

- Ajuste o regulador de pressão para a posição “Vedado”.
- Use o botão de “Menu” para selecionar a função “Alta”.
- O tempo padronizado de cozimento é de 1 min.
- Use o botão “min” para ajustar o tempo de cozimento se quiser (o tempo máximo de cozimento é de 99 minutos, a pressão interna será mantida em 60-70kpa (quilopascal), isso quer dizer que a temperatura interna é mantida por volta de 112º. C – 114º. C).
- Aperte o botão “Start/Iniciar” para confirmar e a panela dará início ao aquecimento.

Pressão baixa:

- Ajuste o regulador de pressão para a posição “Vedado".

- Use o botão "Menu" para selecionar a função “Low/Baixo”.
- O tempo padronizado de cozimento é de 1 minuto.
- Use o botão de "Min" para ajustar o tempo de cozimento se quiser (o tempo máximo de cozimento é de 99 minutos, a pressão interna será mantida em 30-50kpa, isso significa que a temperatura interna é mantida por volta de 106°C -109°C).
- Aperte o botão “Start/Iniciar” para confirmar e ela dará início ao aquecimento.

Arroz:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Vedado"
- Selecione o botão do "Menu" para escolher a função “Arroz”.
- O tempo padronizado de cozimento é de 12 minutos.
- Aperte o botão “Start/Iniciar” para confirmar e a panela dará início ao aquecimento.
- A quantidade máxima que pode ser cozida é de 4 xícaras de arroz branco cru.

Peixe:

- Ajuste o regulador de pressão na posição “Vedado”.
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “peixe’’.
- O tempo padronizado de cozimento é de 5 minutos.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e a panela dará início ao aquecimento.

Dourar:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Escapamento".
- OU você pode deixar a panela destampada enquanto doura o alimento.
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “dourar”.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e a panela dará início ao aquecimento.
- Não há tempo de cozimento para esta função. O tempo máximo para dourar que ajustamos é de 2 horas e a temperatura interna alcançará por volta de 120°C-140°C.

Refogar:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Escapamento".
- OU você pode deixar a panela destampada enquanto refoga o alimento.
- Use o botão "Menu" para selecionar a função ‘’refogar’’.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e o aquecimento começará.
- Não existe tempo de cozimento para esta função. O tempo máximo para refogar que selecionamos é de 2 horas e a temperatura alcança por volta de 130°C -160°C.

Fogo brando:

- Ajuste o regulador de pressão para a posição "Escapamento".
- OU você pode deixar a panela destampada durante a operação.
- Use o botão "Menu" para selecionar a função ‘’fogo brando’’ – o tempo padronizado para esta operação é de "01:00".
- Selecione o botão ‘’hora’’ e ‘’minuto’’ para seu tempo de cozimento preferido (o tempo máximo para o cozimento em fogo brando é de 9:30).
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e a panela começará a esquentar. A temperatura interna da comida será mantida por volta 95°C.

Vapor:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Escapamento".
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “vapor”.
- O tempo padronizado de vapor é "00:01". Você pode usar o botão "Min." para ajustar o tempo de cozimento (o tempo máximo de vapor é de 99 mins).
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar, a panela dará início ao aquecimento.

Músculo:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Vedado".
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “músculo”.
- O tempo padronizado de cozimento é de 33 minutos.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e o aquecimento começará.

Sopa:

- Ajuste o regulador de pressão na posição “vedado”.
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “sopa”.
- O tempo de cozimento padronizado é de 25 minutos.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e a panela dará início ao aquecimento.

Carne:

- Ajuste o regulador de pressão na posição "Vedado".
- Use o botão "Menu" para selecionar a função “carne”.
- O tempo padronizado de cozimento é de 16 minutos.
- Aperte o botão "Start/Iniciar" para confirmar e o aquecimento começará.

Nota:

- Ao selecionar o cozimento com pressão e a função ''arroz'', o tempo de cozimento não será contado até que o painel exiba o símbolo "P".
- Durante o processo de Formação de Pressão, você poderá notar vapor ou pressão escapando pela Válvula de Limite de Pressão (3). Ajuste cuidadosamente a válvula por movê-la gentilmente ou virá-la lado a lado gentilmente usando pinça ou um utensílio similar até que vede apropriadamente.
- Se escapar vapor em volta da tampa, isso quer dizer que o aro de vedação de borracha (18) pode não ter feito uma vedação total quando a tampa foi travada. Cancele o cozimento, libere a pressão manual ou naturalmente, retire A TAMPA e verifique o aro de vedação de borracha (18). Reposicione a tampa e verifique se está segura. Comece o processo de cozimento de novo.
- LIBERAÇÃO NATURAL é recomendada ao cozinhar alimentos que não têm a tendência de ficar cozidos demais, como batatas, vagens, sopas e guisados. Durante o período de Liberação Natural (pode levar de 10 -15 minutos), a panela de pressão ainda pode estar quente e continuar cozinhando lentamente.
- LIBERAÇÃO RÁPIDA é recomendada ao cozinhar alimentos que você deseja estarem no ponto ou *al dente* como carne de boi assada ou cordeiro. Isso liberará a pressão rapidamente e impedirá que a comida passe do ponto.

Como usar o Adiamento de Tempo

Se desejar programar sua panela para cozinhar automaticamente o alimento já preparado, você pode pré-selecionar por até 24 horas. (*Veja a Nota abaixo*)

1) Prepare a comida desejada e coloque-a dentro do pote de cozimento.
2) Segure a tampa na panela, vire-a no sentido horário para travá-la apropriadamente no lugar.
3) Certifique-se que a Válvula de Limite de Pressão (3) esteja na posição "Vedado".
4) Ligue o fio numa tomada de 220-240V.
5) Aperte o botão **Timer** para aumentar o tempo. O período máximo pré-selecionado é de 24 horas. Após 24 horas, o **timer** começar um novo ciclo. (O tempo que é exibido na tela LED mostra quanto tempo o usuário deseja que a unidade espere antes de começar a cozinhar. Por exemplo: Se você deseja programar a panela de pressão para ligar automaticamente em 3 horas, aperte o botão **Adiamento do Tempo** até que o LED exiba **03 00**).
6) Depois de escolher o tempo pré-selecionado, escolha a função pré-selecionar ou o tempo de cozimento.
   - Aperte um dos BOTÕES DO MENU. Ajuste seu tempo de cozimento.
   - Aperte "Start/Iniciar" para confirmar. O tempo pré-selecionado começará a contagem.
   - Quando o tempo pré-selecionado acabar, a comida parará de cozinhar.
   - Quando o cozimento terminar, a panela de pressão apitará 3 vezes e automaticamente irá para o modo Manter Aquecido.

Nota:

- Recomenda-se liberar o vapor pressurizado quando o LED “Aquecer” para de piscar visto que a panela estará com pouca pressão. Isso requer um pouco mais de tempo (aproximadamente 5 -10 minutos).
- Durante o processo de cozimento, quando a panela entra na Sequência Pressurizada, o primeiro dígito na tela LED exibirá a letra “P”. Ao mesmo tempo, a energia para o Aquecedor (15) será interrompida, mas a luz LED de Manter Aquecido acenderá sem piscar.
- Para alimentos com um grande volume de líquidos (Guisados, sopas, mingaus, etc.) **NÃO É RECOMENDADO USAR A LIBERAÇÃO RÁPIDA**. Isso para evitar que o líquido espirre pela ventilação na Válvula de Limite de Pressão (3).
- Use a LIBERAÇÃO NATURAL: Espere que a temperatura caia e a Válvula Flutuante abaixe sozinha antes de abrir a tampa.

***CAUTELA:** Não se recomenda usar a função do Timer Pré-Selecionar para cozinhar alimentos que podem estragar. Deixar comida crua dentro da panela por longos períodos de tempo antes de cozinhar pode resultar na deterioração da comida. Cozinhe alimentos que podem ser deixados de molho como arroz, favas, grãos ou outros tipos de alimentos que não deterioram rapidamente.

Indicador de Erro no LED

Quando qualquer um dos códigos aparecerem veja a causa ou o problema possível.

CÓDIGO INDICADOR	PROBLEMAS/CAUSAS
E1	Abra o circuito do sensor
E2	Diminua o circuito do sensor
E3	Superaquecimento
E4	Mudança de sinal com defeito

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho é para uso doméstico apenas e não pode ser consertado pelo usuário.
- Não abra ou troque as peças você mesmo. Procure um departamento de serviço qualificado ou devolva ao fornecedor se for necessário algum conserto.
- Sempre se certifique de que a Panela de Pressão esteja desconectada da energia, despressurizada e completamente fria antes de desmontá-la.

- Não use alvejante ou outras substâncias abrasivas ou solventes para limpar seu aparelho, pois podem estragar o acabamento.
- Use uma esponja não abrasiva ou um pano úmido para limpar o exterior ou as partes externas do corpo e a superfície exterior da panela de pressão. NUNCA mergulhe a panela de pressão em nenhum tipo de líquido.
- Retire o coletor de água (11), enxágue-o completamente e deixe secar. Limpe o Corpo Superior (8) com uma esponja ou pano úmido.
- Limpe a Tampa (2) com água morna com sabão, incluindo a Borracha de Vedação (18), a Válvula de Limite de Pressão (3), o Filtro (17), a saída de vapor, Válvula Flutuante (4) e deixe-os secar completamente.
- A Válvula de Limite de Pressão (3) sobe facilmente ao segurá-la gentilmente por baixo e fazer um movimento para cima. Cuidado para não estragar o fio da mola fina debaixo dela.
- Na parte debaixo da tampa, abaixo da Válvula de Limite de Pressão (3), encontra-se um pequeno filtro de metal que pode ser retirado facilmente para limpeza.
- Lave o Pote Interno (6) com uma esponja não abrasiva e deixe que seque ao ar ou use uma toalha.
- Limpe a Válvula de Limite de Pressão (3) e os orifícios com uma pequena escova para que o vapor saia facilmente durante o ciclo de liberação.
- Deixe as peças secar completamente antes de montá-las.
- Para remover as marcas/manchas mais teimosas, esfregue as superfícies com um pano ligeiramente umedecido em água ensaboada ou com um limpador leve não abrasivo.

ARMAZENAMENTO DO APARELHO

- Desconecte a unidade da tomada na parede e limpe todas as peças como instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estejam secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua caixa ou num lugar limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto ele ainda estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o fio em volta do aparelho.

PERGUNTAS FEITAS FREQUENTEMENTE

1. O puxador da Válvula Vedado/Escapamento no topo da tampa pode ficar bambo?

- Se você não estiver cozinhando ou usando a panela, o botão da Válvula está bambo. Ele vira 360 graus e pode até mesmo soltar se você puxá-lo. Quando começar a usar a

panela de pressão e a pressão começar a se formar, e o botão da válvula estiver apropriadamente colocado na posição “Vedado”, ele não ficará mais bambo.

- Algumas vezes durante o cozimento e pressurização, o vapor pode escapar da válvula. Isso indica que a válvula não está vedada de modo certo/seguro. Simplesmente use pinças ou um utensílio similar e ajuste gentil/cuidadosamente para que ela se acomode apropriadamente.

2. **Quando escolho um botão do Menu (por exemplo, Carne ou Frango) e nada acontece, o que pode estar errado?**

- Nada está errado.
- Certifique-se de que a Válvula no topo esteja na posição “Vedado” e a tampa esteja travada seguramente. Depois de selecionar o Botão Menu, simplesmente deixe a panela sozinha e ela começará a esquentar e a formar pressão. Isso pode levar de 5 a 10 minutos, dependendo do que você está cozinhando.
- Quando a panela tiver formada pressão suficiente, o mostrador exibirá a letra **(P)**. É nessa hora que a panela começa a cozinhar o alimento. Isso pode levar até 5 minutos.
- A panela começará a esfriar e a despressurizar sozinha. Ela apitará 3 vezes. O (P) voltará para (0) e a luz de Manter Aquecido começará a piscar.
- Durante este tempo, a comida dentro da panela ainda estará cozinhando. Se quiser que sua comida cozinhe mais tempo, você pode deixar que a panela libere a pressão por deixá-la parada por um tempinho. (Algumas carnes continuarão cozinhando depois de ter saído a pressão, se preferir a carne no ponto ao *al dente,* sugerimos a liberação rápida).
- Quando a pressão estiver completamente liberada, a válvula flutuante descerá. Você pode destravar a tampa e abrir para verificar a comida.

3. **Quando ajusto a panela de pressão usando o tempo de Cozimento com Pressão do Manual OU os Botões do Menu de Pré-seleção começa a soltar pressão e esquentar e em 5 minutos a panela apita 3 vezes e vai para Manter Aquecido sendo que a comida não cozinhou completamente. O que está acontecendo?**

- A panela está sentindo que há um vazamento na pressão e não está vedada apropriadamente. Verifique a panela completamente. Certifique se o aro de borracha de vedação está no lugar, se a tampa está seguramente travada, e se a válvula no topo da tampa está na posição “Vedado”. Reprograme a panela por desligá-la da tomada. Espere 10 segundos e ligue de novo. Programe a panela de novo.
- Outro motivo pode ser que não haja líquido suficiente na receita. A panela de pressão tem um sensor de prevenção de superaquecimento que automaticamente ajusta para OFF ou para Manter Aquecido quando o sensor não nota líquido presente para que a panela não superaqueça.

4. **Está saindo vapor na beirada da tampa durante a sequência de pressurização. Como corrijo isto?**

   - O Aro de Vedação de Borracha não está vedado apropriadamente. Cancele todas as funções. Retire qualquer pressão e vapor remanescente. Abra a tampa e retire-a inteiramente. Verifique o Aro de Vedação de Borracha para ver se está na posição correta. Esfregue um pano molhado ao longo dele para ter certeza que esteja limpo de quaisquer restos e que esteja liso. Remonte a tampa, tranque-a com segurança e recomece o processo de cozimento.

5. **Está saindo vapor da Válvula de Limite de Pressão durante a sequência de pressurização. O que devo fazer?**

   - A Válvula pode não estar colocada de modo correto. Simplesmente use pinças ou utensílio similar ou uma luva de fogão e cuidadosamente ajuste-a apropriadamente. Se o vapor continuar a sair, poderá ser preciso cancelar todas as funções. Deixe escapar qualquer pressão ou vapor remanescente. Retire a Válvula de Limite de Pressão e verifique a mola fina de arame ou debaixo e ao lado dela. Certifique-se que ela não esteja dobrada ou bamba. Se o vapor continuar a escapar, a Válvula pode estar estragada e será necessário substituí-la ou consertá-la. Contate o fabricante.

6. **O Vapor Pressurizado está saindo quietamente da área da Válvula Flutuante durante a sequência de pressurização. O que devo fazer?**

   - Isso pode acontecer durante o começo da Sequência de Pressurização. Simplesmente use pinças ou um utensílio similar ou uma luva de forno e cuidadosamente ajuste para acomodar apropriadamente. Isso ajudará a acomodar a tampa e todas as válvulas apropriadamente. A pressão rapidamente empurrará a Válvula Flutuante e a vedará apropriadamente para terminar a sequência de pressurização.

7. **Minha comida terminou o cozimento e toda a pressão foi liberada, mas eu não consigo destravar e abrir a tampa. O que está emperrado?**

   - Certifique-se que toda a pressão e vapor tenham sido liberados. Certifique-se que a pequena válvula flutuante não esteja mais na posição para cima. Ela pode estar emperrada na posição alta. Simplesmente dê um tapinha na tampa para que ela desça. Depois vire a tampa no sentido horário para destravar a tampa. Se ainda assim estiver agarrada, desconecte a panela da tomada.

Número	Situação	Causas	Solução
1	Dificuldade para fechar a tampa	O aro de borracha não está acomodado corretamente___ A Válvula Flutante está agarrada na barra	Coloque a borracha de vedação adequadamente Empurre a barra levemente
2	Dificuldade para abrir a tampa	A Válvula Flutuante não desceu	Pressione a válvula levemente com palitos
3	Vapor vazando em volta da tampa	A borracha de vedação não está colocada____________ A borracha está suja______ A borracha está estragada A tampa não está travada corretamente	Ajeite a borracha Limpe a borracha Substitua a borracha_______ Feche a tampa de acordo com as instruções
4	Vapor vazando da Válvula Flutuante	Aro de vedação sujo da Válvula Flutuante_________ O aro de vedação da Válvula Flutuante está estragado	Limpe o aro de vedação da Válvula________ Substitua o aro de vedação da Válvula Flutuante
5	A Válvula Flutante não está subindo	A quantidade de comida e de água está abaixo do nível mínimo_____ O vapor está vazando em volta da tampa ou da Válvula de Limite de Pressão	Determine a quantidade de comida de acordo com as instruções Envie a panela ao Centro de Serviços para averiguação

Nota:

- Se as receitas exigirem o uso de uma trempe, um escorredor de arame, papel alumínio ou panelas que sejam resistentes ao calor/pressão/forno, você pode usar estes acessórios nesta panela.
- Se você não tiver um escorredor de arame, use 3-4 tampas de vidros regulares para levantar 1 polegada.

PARA CONSERTAR O APARELHO

Não existem peças que possam ser trocadas pelo usuário neste aparelho. Se a unidade não estiver funcionando corretamente, verifique o seguinte:

- Se você seguiu as instruções corretamente
- Se a panela foi instalada corretamente e a tomada da parede está ligada.
- Se a energia está ligada (ON).
- Se a tomada está conectada firmemente no soquete.

Se o aparelho ainda assim não funcionar corretamente depois de verificar o acima:

- Consulte o varejista para ver a possibilidade de conserto ou de substituição. Se o varejista não conseguir resolver o problema e for necessário devolver o aparelho, certifique-se que:

- A panela esteja embalada cuidadosamente na embalagem original.

- O recibo de compra esteja anexado.
- O motivo pelo qual está sendo devolvida.

Se o fio estiver estragado, dever ser substituído pelo fabricante ou um agente de serviços autorizado a fim de evitar qualquer dano. Se for necessário algum conserto dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de serviço aprovado pelo Tedelex Trading (Pty) Limited. Os consertos feitos fora do período de garantia ainda estarão disponíveis, mas serão cobrados.

GUIA CULINÁRIO

Coloque a quantidade indicada de água no pote interno da panela. A quantidade necessária variará de acordo com o tipo e o método de cozimento. Será necessário mais tempo para os legumes ficarem mais macios e menos tempos para os legumes ficarem mais crocantes.

Sempre cozinhe com a tampa fechada e certifique-se de que a válvula de escapamento esteja sempre na posição aberta. Para todos os tipos de alimentos comece com 2 xícaras de água no fundo do pote interno da panela.

COMIDA	**PESO**	**TRATAMEN TO**	**TEMPO DE COZIMENTO**	**FUNÇÃO DE PRESSÃO**	**MÉTODO DE LIBERAÇÃO DA PRESSÃO**
Legumes					
Aspargos	240g	Inteiro	9-11 minutos	Baixo	Liberação Rápida
Brócolis/Abobrinha	240g	35-50mm flores cortadas ao meio	11 minutos	Alto	Liberação Rápida
Cenouras	240g	6mm fatias	15 minutos	Alto	Liberação Rápida
Vagem verde	120g	Inteira	8-9 minutos	Baixo	Liberação Rápida
Batatas	240g	Em quartos	24 minutos	Alto	Liberação

					Rápida
Grão-de-bico (2 ½ xícaras de vagem cozido)	1 xícara	Seco	40-60 minutos	Alto	Liberação Rápida
Lentilhas (2 xícaras cozidas de lentilhas)	1 xícara	Seco	6-8 minutos	Alto	Liberação Rápida
Frango					
Frango (inteiro)	1K	-	28 minutos	Alto	Liberação Rápida
Peito de Frango	1K	-	5-6 minutos	Alto	Liberação Rápida
Coxa de Frango	-	-	9-12 minutos	Alto	Liberação Rápida
Perna de Frango	-	-	8-10 minutos	Alto	Liberação Rápida
Carne de Boi					
Carne Assada de Panela	1.5K	-	35-40 minutos	Alto	Liberação Natural
Pernil	-	-	25-30 minutos	Alto	Liberação Natural
Carne ensopada	Por 500g	2cm cubos	10-14 minutos	Alto	Liberação Natural
Carneiro					
Pernil de Carneiro	350g	-	25-30 minutos	Alto	Liberação Natural
Paleta de cordeiro	-	5cm cubos	20-25 minutos	Alto	Liberação Natural
Vitela					

Paleta de vitela	500g	-	10 minutos por paleta	Alto	Liberação Natural
Ossobucco de vitela	-	-	40 minutos por paleta	Alto	Liberação Natural
Porco					
Costeleta de porco	4	2-5cm	9-11 minutos	Alto	Liberação Rápida
Costelinha de porco	1K	-	18-22 minutos	Alto	Liberação Rápida
Porco assado	1.4K	-	40 minutos	Alto	Liberação Natural
Frutos do Mar					
Escalopes	Até 500g	-	10-15 minutos	Baixo	Liberação Rápida
Filé de peixe	Até 500g	Enrolado num pacote	10-15 minutos	Baixo	Liberação Rápida
Peixe inteiro	Até 500g	Enrolado num pacote	15-25 minutos	Baixo	Liberação Rápida
Arroz					
Arbóreo/ Risoto	1 xícara de arroz para 3 xícaras de água. Com 1 a 2 colheres de manteiga ou óleo.	-	6-8 minutos	Alto	Liberação Rápida
Branco (Dá 4 - 4 ½	1 ½ xícaras de arroz para	-	7-8 minutos	Alto	Liberação Natural

xícaras de arroz de grão longo cozido)	2 ¼ xícaras de água. Com 1 colher de manteiga ou óleo.				
Selvagem	Max: 2 xícaras de arroz a 6 ½ xícaras de água. Com 1 a 2 colheres de manteiga ou óleo.	-	20-30 minutos	Alto	Liberação Natural
Dourar	Max: 2 xícaras de arroz para 6 ½ xícaras de água. Com 1 a 2 colheres de manteiga ou óleo.	-	10-20 minutos	Alto	Liberação Natural

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

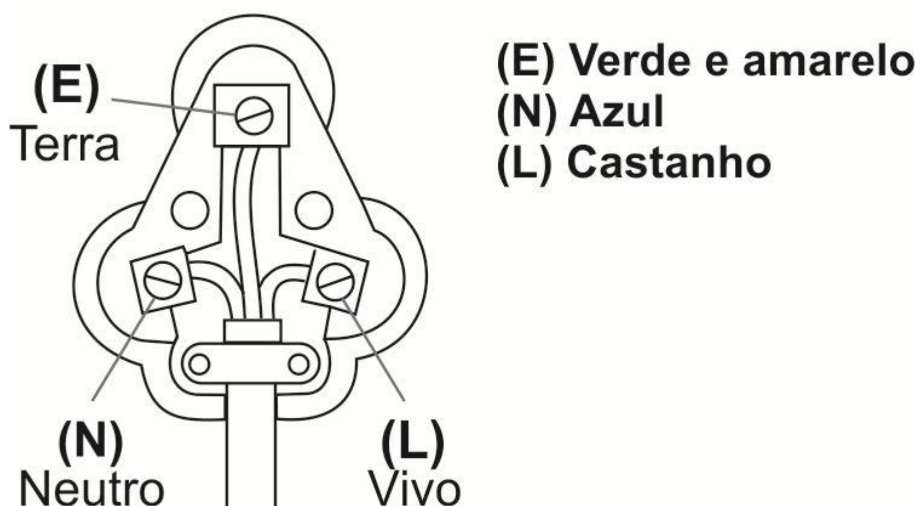
Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde/Amarelo = Terra

Azul = Neutro

Castanho = Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



NO CASO DE RECLAMAÇÃO SOB GARANTIA, DEVE-SE TER ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que o produto está sem defeitos de qualidade e manufatura que sob uso normal pessoal, familiar ou domiciliar e propósito pode manifestar dentro do período de 1 (um) ano da data de compra ("período da garantia").

2. Se o cliente tiver comprador um produto e ele quebrar, estiver com defeito ou não funcionar adequadamente pelo período devido, o cliente deve notificar o fornecedor de quem comprou o produto (''o fornecedor") dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos desta garantia devem ser acompanhadas pelo recibo de compra. Se não possuir o recibo, então a cobrança do conserto, e/ou do serviço deverá ser pago pelo cliente ao fornecedor.

3. O produto defeituoso deve ser levado ao centro de serviço do fornecedor representante para ter direito à garantia.
4. O fornecedor reembolsará, consertará ou trocará o produto nos termos desta garantia sujeita a requerimentos legislativos. Esta garantia será válida somente se o cliente não tiver quebrado ele mesmo o produto, ou usado de modo inapropriado. A garantia não inclui e não será usada para cobrir produtos danificados por causa de desastre, mau uso, falsificação, abuso ou modificação não autorizada ou conserto do produto.
5. Esta garantia somente será estendida ao produto fornecido na data da compra e não valerá para nenhuma das extensões anexadas ou instaladas pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor conserte o produto e o produto quebrar ou não funcionar apropriadamente dentro de 3 (três) meses do conserto e não devido ao uso errado, falsificação ou modificação por ou da parte do cliente, então o fornecedor pode substituir o produto ou reembolsar o cliente.
7. O cliente poderá ser responsabilizado por certos custos se os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original ou se a embalagem estiver danificada. Isso será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOANESBURGO	N.º TEL. +2711 490-9600
CIDADE DO CABO	N.º TEL. +2721 552-5161
DURBAN	N.º TEL. +2731 792-6000

www.amap.co.za
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Félicitations pour l'achat de notre autocuiseur électrique Russell Hobbs 6L Chaque unité est produite pour garantir un maximum de sécurité et de fiabilité. Avant d'utiliser cet ustensile pour la première fois, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver pour toute référence future.

CARACTERISTIQUES DE L'AUTOCUISEUR ELECTRIQUE RUSSELL HOBBS 6L

- 1000W
- Grande cocotte de la capacité de 6L
- 11 menus multifonctions :
    - Pression élevée ; Pression basse ; Riz ; Poisson ; Brunir ;
    - Braiser ; Mijoter ; Viande ; Soupe ; A la vapeur ; Tendon
- Modes Réchauffer et Garder au Chaud
- Réglages faciles avec touches tactiles
- Parfaite pour préparer ragoûts, soupes, viandes, poulet, poisson, haricots et riz
- Fonction de minuterie préréglée - jusqu'à 24h à l'avance
- Minuterie de compte à rebours 99 minutes avec affichage numérique LED
- Conception structurelle et technique avancée pour une garantie de sécurité
- Poignées isolées sur le sommet et sur les côtés
- Collecteur d'eau facile à utiliser pour éviter débordements
- Récipient de cuisson amovible et antiadhésif, facile à nettoyer (compatible avec le lave-vaisselle)
- Indicateurs pratiques de niveau à l'intérieur du récipient de cuisson
- Mémoire intégrée pour reprendre le cycle de cuisson après les pannes de courant
- Récipient gradué, cuillère et grille inclus
- Structure élégante noir et inox
- Finition en inox anti traces
- Préserve les éléments nutritifs et favorise des habitudes alimentaires saines
- Cuit à hautes températures de 106-114°C. Élimine les bactéries des aliments tout en préservant les éléments nutritifs et le goût.
- Des repas délicieux en peu de temps !
- Economise de l’énergie – par rapport aux autres méthodes de cuisson celle-ci économise entre 20 et 45% d’énergie.
- 40 à 70% plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles
- Avec livret de recettes
- Uniquement pour usage domestique

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l’utilisation d’un appareil électrique, il est toujours important de suivre les consignes de sécurité y compris ce qui suit :

1. Avant d'utiliser un appareil électrique lire attentivement les instructions.
2. S'assurer que le voltage indiqué sur l'étiquette corresponde au voltage de la maison.
3. Une utilisation incorrecte ou non appropriée peut endommager l'appareil et provoquer des blessures à l'usager.
4. Cet appareil est conçu uniquement pour l'utilisation domestique. L'utilisation à des fins commerciales de cet appareil annule la garantie et le fournisseur ne pourra être tenu responsable de tout dommage ou accident causé par l'appareil lorsque son usage diffère de celui prévu.
5. Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à mobilité réduite, dont les capacités sensorielles ou mentales sont amoindries, ou manquant de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elle aient reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.
7. Les enfants devraient être toujours surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Inspecter et brancher régulièrement le fil électrique pour vérifier qu'il ne soit pas endommagé. Si le fil ou la prise sont endommagés, leur substitution sera faite par le producteur ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident électrique.
9. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées.
10. Pour enlever la cocotte intérieure utiliser les gants de four.
11. Soulever toujours le couvercle en l'éloignant du visage, la vapeur qui ressort pourrait causer des brûlures ou des blessures.
12. Éloigner les mains, les bras, le visage, etc. des sources de vapeur lors de l'ouverture du couvercle ou du soulèvement des plats.
13. Ne pas couvrir l'autocuiseur lorsqu'il est en fonction.
14. Avant de mettre l'unité en fonction s'assurer qu'elle soit fermée convenablement. Voir « Manuel d'utilisation ».
15. Ne pas remplir plus que 2/3 de la capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui augmentent de volume en cuisant, comme par exemple riz ou légumes séchées, remplir la cocotte à moitié. Remplir la cocotte excessivement pourrait bloquer les conduites et développer une

pression excessive. Le manque de respect de ces consignes pourrait provoquer des blessures aux usagers et/ou endommager l'unité.

16. Certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, la bouillie d'avoine et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe, ou les spaghettis peuvent produire mousse, écume et éclaboussures et peuvent boucher le dispositif d'évacuation de la pression (soupape à pression). Ces aliments ne devraient pas être cuits dans un autocuiseur.
17. Vérifier toujours si la soupape à pression n'est pas obstruée avant l'utilisation.
18. Ne pas déplacer l'autocuiseur lorsqu'il est en pression.
19. Ne pas ouvrir l'autocuiseur jusqu'à ce que l'unité soit complètement refroidie et que la pression intérieure soit retombée. Si les poignées ne s'écartent pas facilement, cela signifie que l'autocuiseur est encore sous pression, ne pas l'ouvrir en force. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir « Manuel d'utilisation ».
20. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
21. NE PAS positionner le produit près de matériels inflammables et ne pas utiliser dans un environnement humide.
22. NE PAS endommager la fermeture hermétique et NE PAS utiliser d'autres pièces que celles spécifiquement conçues pour cette unité.
23. NE PAS chipoter à l'anneau inoxydable du couvercle (2) avec des outils ou avec la force. Si l'anneau inoxydable est endommagé cesser immédiatement d'utiliser l'unité et remplacer le couvercle.
24. Nettoyer le filtre (17) régulièrement pour maintenir l'autocuiseur propre et garantir un fonctionnement correct.
25. NE JAMAIS poser des poids sur la soupape de pression (3) et ne pas remplacer la soupape de pression (3) avec des dispositifs qui ne soient pas conçus pour cette unité.
26. La surface de contact entre le récipient interne (6) et l'unité chauffante électronique (15) doivent toujours être propres. NE PAS utiliser le récipient intérieur sur d'autres sources de chaleur. NE PAS remplacer le récipient intérieur avec tout autre récipient qui ne soit pas recommandé par le producteur.
27. Le récipient intérieur a un revêtement antiadhésif. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique afin d'éviter de griffer le revêtement antiadhésif.
28. Les aliments ne devraient pas être gardés chauds pendant plus de 4-6 heures pour en garantir la fraîcheur. L'autocuiseur ne devrait pas être en fonction pendant plus de 6 heures continues. Le manque de respect des consignes de sécurité pourrait provoquer des accidents graves.
29. Si pendant la cuisson de la vapeur s'échappe du couvercle (2), débrancher immédiatement l'unité de la prise, laisser refroidir, enlever le contenu et renvoyer le produit au producteur pour qu'il soit échangé ou réparé. La soupape d'évacuation de pression

s'active. Il s'agit d'un dispositif de sécurité qui avertit l'utilisateur d'un mauvais fonctionnement du dispositif de limitation de pression.

30. Avant de nettoyer ou de ranger l'autocuiseur s'assurer qu'il soit complètement froid.
31. Déplacer l'autocuiseur contenant des liquides chauds avec une attention extrême. Il est recommandé de ne pas déplacer l'unité lorsqu'elle est complètement pleine, lorsqu'elle est en fonction ou avant qu'elle ne soit refroidie.
32. Ne pas utiliser l'appareil s'il a été endommagé d'une manière quelconque ou en cas de chute. En cas de dommage, faire examiner et/ou réparer l'unité par un agent agréé.
33. Afin de réduire les risques d'électrocution, ne pas immerger ou exposer à l'eau ou à tout autre liquide l'appareil, le fil ou la prise.
34. Ne pas immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour la nettoyer.
35. Cet appareil cuit sous pression. L'utilisation erronée peut provoquer des accidents.
36. Pour enlever la prise la tenir fermement. Ne pas tirer le fil pour déconnecter l'appareil de la prise de courant. Déconnecter l'unité lorsqu'elle n'est pas en fonction ou lors du nettoyage ou du démontage.
37. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le producteur pourrait provoquer des accidents, des incendies ou des électrocutions.
38. Le fil fourni est court et amovible afin d'éviter tout risque de suffocation ou de blessure suite au trébuchement sur un fil plus long.
39. Ne pas laisser le fil pendre d'une table ou d'un plan de travail. S'assurer que le fil ne soit pas en une position où il pourrait être tiré par mégarde.
40. Ne pas laisser le fil en contact avec des surfaces chaudes et ne pas placer sur ou près d'un réchaud au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
41. Ne pas utiliser l'appareil sur une taque ou gaz ou près d'une flamme libre.
42. L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée. Cependant si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, s'assurer qu'elle soit adaptée à la consommation de courant de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne pas placer la rallonge dans un endroit où elle peut facilement être tirée par un enfant ou un animal ou où elle peut provoquer des trébuchements.
43. Cet appareil ne convient pas à l'utilisation à l'extérieur. Uniquement pour usage domestique. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre but sauf celui pour lequel il a été conçu.
44. NE PAS transporter l'appareil en le soulevant par le fil d'alimentation.
45. Pendant l'utilisation ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant le nettoyage.
46. Poser toujours l'appareil sur une surface lisse, égale et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
47. Après chaque usage, s'assurer que le bouton soit en position "Off".

48. Le producteur n'est pas responsable de dommages ou accidents causés par une utilisation incorrecte du produit ou suite à des réparations effectuées par un agent non agréé.
49. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer soi-même. Rapporter l'appareil à un agent agréé pour qu'il soit examiné, réglé ou réparé. Insister pour que les pièces utilisées soient des originaux. Le manque de respect de ces précautions et instructions pourrait compromettre le fonctionnement de la machine.

CONSIGNES DE SECURITE : Si l'appareil n'est pas utilisé de la manière appropriée il existe le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures. La protection contre l'électrocution est garantie uniquement si la prise principale d'alimentation est branchée à une prise avec une mise à terre appropriée 220-240V | 50Hz.

VOTRE AUTOCUISEUR

Cet autocuiseur électrique automatique et à commande digitale utilise des technologies d'avant-garde afin que vous et votre famille puissiez profiter des avantage d'une cuisine plus saine, plus rapide et meilleure. Votre autocuiseur Elite maintient la pression afin de permettre une cuisson à température plus élevée et plus rapide tout en préservant les éléments nutritifs et en produisant des repas plus sains. Cuire plus rapidement en utilisant moins d'eau pour préserver énergie et ressources vitales. L'appareil est doté de boutons de réglage d'utilisation aisée, d'une minuterie et d'un récipient de cuisson qui est assez grand pour les réunions familiales ! C'est l'autocuiseur plus facile à utiliser qui soit sur le marché. L'unité peut paraître complexe, mais soyez rassurés, cet autocuiseur est très facile à utiliser, il prépare des repas rapidement et facilement et vous fait économiser de l'argent ! Nous vous remercions pour avoir acheté un autocuiseur Elite, profitez-en !

AUTOCUISEUR AUX FONCTIONS MULTIPLES, UTILISATION SIMPLE ET PRATIQUE

- La cuisson se fera automatiquement en sélectionnant/poussant les différentes touches sur l'autocuiseur. A la fin de la cuisson l'unité va émettre un son et passera automatiquement en mode « maintenir au chaud ». Le contrôle manuel n'est pas nécessaire.
- Cet autocuiseur permet à l'utilisateur de choisir la période de temps de cuisson sous pressions (de 0 à 99 minutes) selon le goût et les nécessités outre le menu préétabli.

- Une minuterie permet à l'utilisateur de régler le temps de cuisson jusqu'à 24 heures. Lorsque la minuterie est réglée, le décompte commence. Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur commencera à chauffer.
- L'autocuiseur a sa propre mémoire. Lorsqu'il y a des interruptions, comme une panne électrique, il va automatiquement reprendre/continuer le cycle de cuisson à partir du moment de l'interruption dès que l'électricité est rétablie.

CUISSON RAPIDE, ECONOMIE DE TEMPS ET D'ENERGIE

- En utilisant la pression (haute température) pour cuire, les aliments vont cuire rapidement. Ceci réduit les temps de cuisson et la consommation électrique. Par exemple : lorsque vous faites cuire du riz, l'autocuiseur va économiser jusqu'à 20% d'électricité et jusqu'à 15% de temps par rapport à un cuiseur de riz conventionnel. Lors de la préparation de ragoûts, de soupes ou de viandes braisées, l'autocuiseur va vous faire économiser plus de 40% de votre temps et plus de 45% d'énergie par rapport à la méthode traditionnelle de cuisson à feu doux. L'autocuiseur peut fonctionner également à des fortes altitudes.

PRESERVE LES ELEMENTS NUTRITIFS ET FAVORISE DES HABITUDES ALIMENTAIRES SAINES

- La méthode de cuisson sous pression préserve les éléments nutritifs et le goût des aliments.
- Cuire à des températures allant de 106°C à 114°C signifie que toutes les bactéries présentes dans les aliments seront éliminées et que les éléments nutritifs et le goût des aliments seront préservés.
- Tout débordement peut être évité ce qui contribue au maintient d'un plan de travail toujours propre. La vapeur ne ressort pas de l'autocuiseur lorsque ce dernier est utilisé pour mijoter des plats ou pour cuire à feu doux.

DESIGN STRUCTUREL A L'AVANT-GARDE, SECURITE GARANTIE

1. Dispositif de sécurité du couvercle

   Si le couvercle n'est pas inséré convenablement il n'y aura pas de formation de pression. Quand l'autocuiseur est pressurisé à l'intérieur, le couvercle ne pourra pas être ouvert.

2. Dispositif de limitation de pression

Quand le dispositif de contrôle de pression fonctionne mal c'est que la pression dépasse la pression maximale de fonctionnement et se rapproche du seul de pression autorisée, la soupape d'évacuation de pression va évacuer la vapeur dans l'autocuiseur afin de maintenir la pression.

- Une fois la cuisson terminée, tourner le dispositif de limitation de pression afin d'évacuer la pression et attendre jusqu'à ce que le clapet redescende avant d'ouvrir le couvercle.

- Pour les aliments liquides (par ex. bouillies), la soupape de limitation de pression ne peut être tournée sur la position « Évacuation » pour évacuer la pression. Ceci pour éviter que le liquide sorte des trous d'évacuation. Avant de servir les aliments, il est conseillé d'attendre que la température diminue et que le clapet redescende.

3. Dispositif d'évacuation de pression

   Lorsque le dispositif d'évacuation de pression ne s'enclenche pas, la température à l'intérieur du cuiseur va augmenter jusqu’aux limites permises et le dispositif de limitation de pression va s'enclencher et évacuer la vapeur pressurisée autour du couvercle afin d'assurer qu'il ne se vérifie pas d'explosion.

4. Dispositif de limitation de température

   Lorsque l'autocuiseur est vide ou atteint le seuil de température, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique.

5. Dispositif de sécurité seuil de température

   Lorsque la température intérieure de l'autocuiseur atteint le seuil maximum autorisé, le courant sera automatiquement coupé.

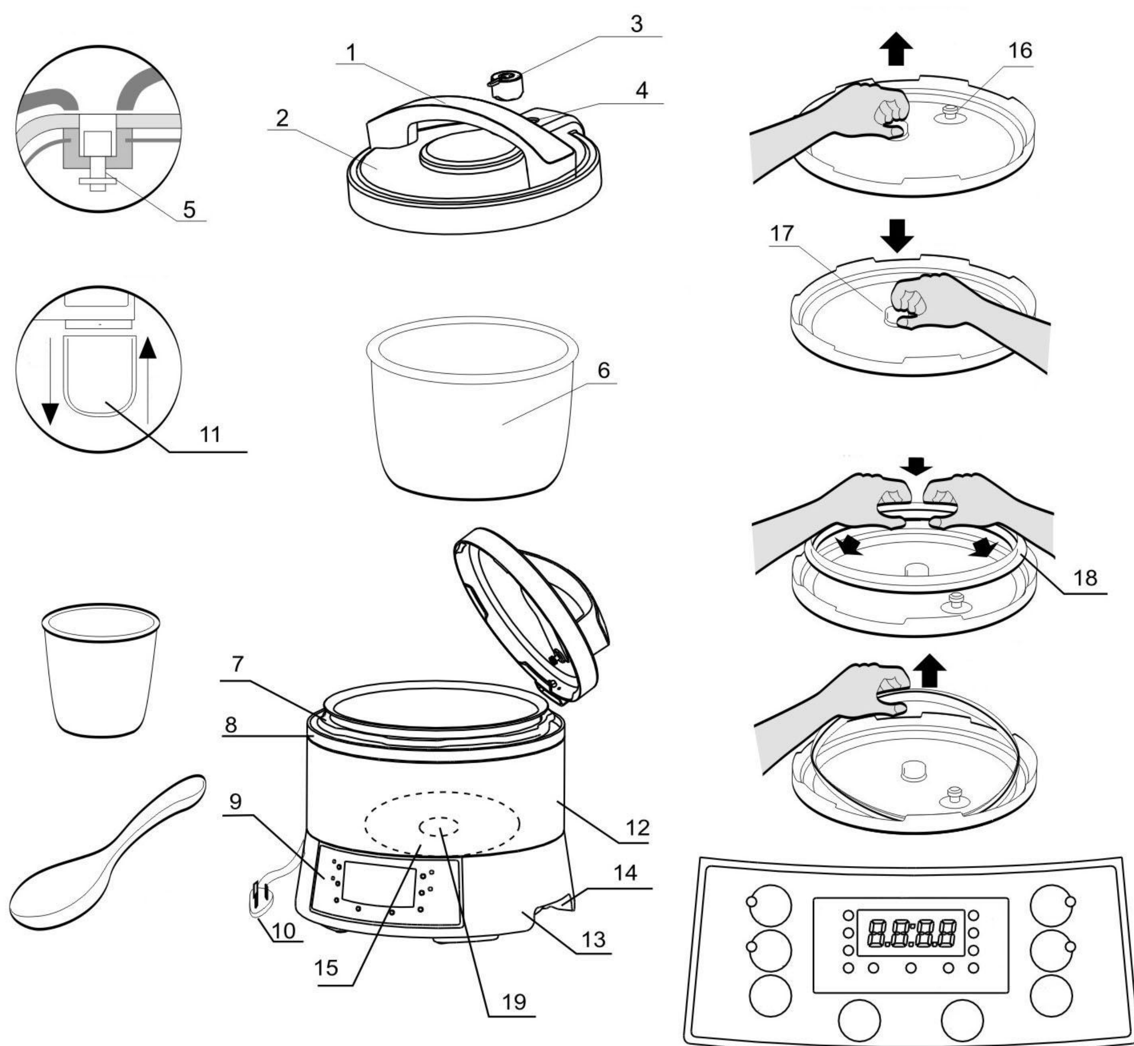
6. Interrupteur de pression

   Lorsque la pression intérieure dépasse la valeur de la pression établie l'interrupteur de pression se déclenche et interrompt l'échauffement de l'unité. Lorsque la pression baisse sous la valeur préétablie l'échauffement de l'unité reprend.

7. Filtre de la soupape anti-obstruction

   Le filtre de la soupape anti-obstruction évite que la soupape de limitation de pression ne soit obstruée.

SCHEMA DES ELEMENTS



1. Poignée
2. Couvercle
3. Soupape de limitation de pression
4. Soupape flottante
5. Flotteur
6. Cuve intérieure
7. Revêtement intérieur
8. Partie supérieure
9. Panneau de contrôle
10. Câble d'alimentation
11. Collecteur d'eau
12. Boîtier
13. Partie inférieure
14. Poignée latérale
15. Élément chauffant
16. Joint d'étanchéité pour la soupape flottante
17. Filtre
18. Joint d'étanchéité
19. Capteur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aliment ation	Capacité	Pression ordinaire	PSI	Pression maximale	Température pour garder au chaud	Réglage minuterie
1000W	6L	0~70kPa	10 PSI	90kPa	140ºF ~ 175 ºF 60-80°C	Jusqu'à 24 heures

AVANT LA PREMIERE MISE EN FONCTION

1. Éliminer tout emballage : carton, plastiques ou polystyrène et jeter en suivant les règles.
2. Nettoyer toutes les parties avec un torchon humide ou une éponge et essuyer soigneusement.

LE COUVERCLE



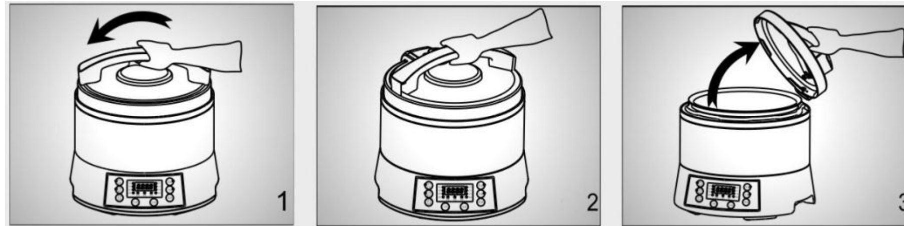
1. **Comment ouvrir le couvercle** : Lorsque le couvercle est en position fermé, maintenir la poignée et la tourner en sens antihoraire jusqu'à ce que le couvercle arrive en position Ouvert, soulevez et le couvercle s'ouvrira verticalement.
   Note : Pour les nouveaux appareils, le joint d'étanchéité pourrait être un peu plus dur qu'à l'ordinaire et il pourrait être un peu plus difficile d'ouvrir le couvercle. Après plusieurs ouvertures et fermetures du couvercle le joint va se détendre légèrement.



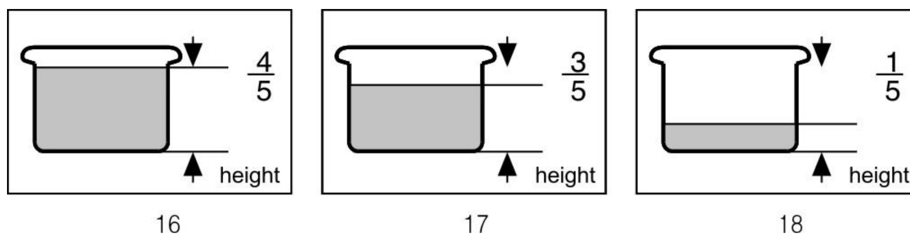
1. **Comment fermer le couvercle : Lorsque** le couvercle est en position verticale, prendre la poignée et fermer vers le bas jusqu'à la position Ouvert. Tourner en sens horaire jusqu'à la position Fermé.

PREPARATION DE L'AUTOCUISEUR

1. Pour ouvrir le couvercle, prendre la poignée et tourner en sens antihoraire jusqu'à la position Ouvert. Ensuite tirer vers le haut en position verticale.

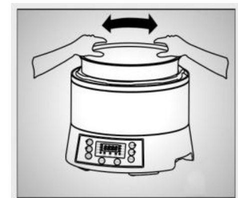


2. Enlever la cuve intérieure et y placer les aliments et les liquides. La quantité d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser les 4/5 de la hauteur du récipient. Pour les aliments qui se dilatent dans l'eau le niveau ne doit pas dépasser les 3/5 de la capacité. Le niveau minimum pour la cuisson est d'1/5 de la capacité.



- Lors de la cuisson de riz, la quantité maximale de riz permise pour cet autocuiseur de 6L est de 4 tasses de riz blanc cru.
- Normalement une tasse de riz requiert une tasse d'eau. Ceci peut varier selon les goûts.

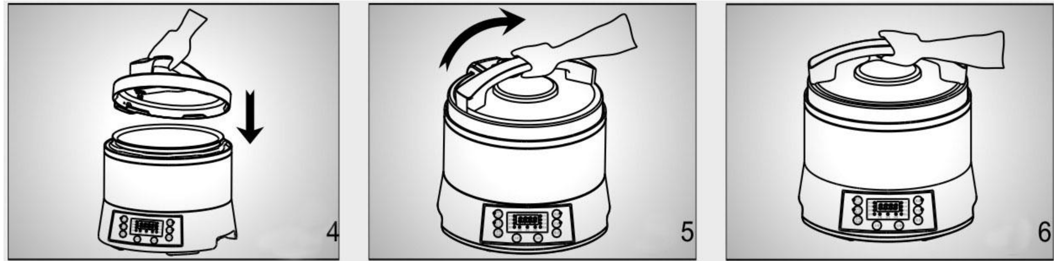
3. Avant de réinsérer la cuve intérieure, assurez-vous que le réceptacle interne où se trouve l'élément chauffant électronique soit propre.
4. Placer correctement le récipient intérieur dans l'autocuiseur en le déplaçant légèrement à gauche et à droite afin d'assurer un contact optimal entre le récipient intérieur et l'élément chauffant électronique.



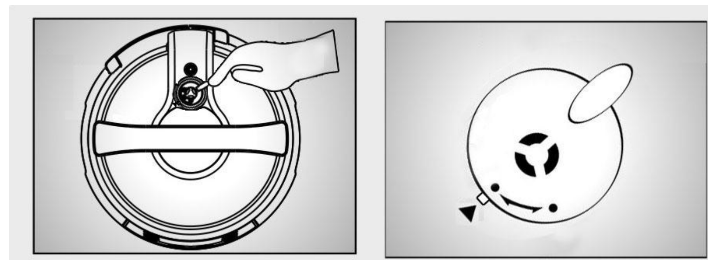
7. Fermeture du couvercle.
   a) S'assurer que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit bien inséré dans la partie intérieure du couvercle.
   b) Observer le joint dans le couvercle et s'assurer qu'il soit bien dans sa voie.

(Attention : si le joint est endommagé ne pas utiliser l'autocuiseur. Contacter le service clientèle pour que l'unité soit réparée ou remplacée).

c) Maintenir la poignée et tourner en position Ouvert. Maintenant avec un mouvement antihoraire tourner le couvercle en position Fermé. (Vous entendrez un bruit de serrage).



8. Régler la soupape de limitation de pression en position « Sous vide » et s'assurer que la soupape flottante descende.

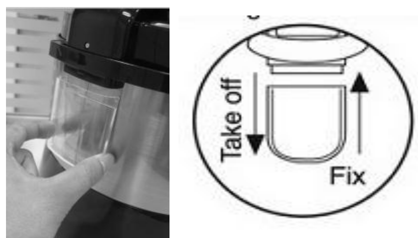


NOTE :

Veuillez noter que la Soupape de limitation de pression (3) sera desserrée lorsque l'unité n'est pas en fonction. Elle bougera légèrement et tournera de 360° manuellement. Une fois que l'autocuiseur est en fonction et que la pression est au maximum, la Soupape de limitation de pression (3) va se serrer et pourra uniquement être tournée à gauche ou à droite en position « Évacuation ». Une fois la pression évacuée, la soupape sera à nouveau desserrée.

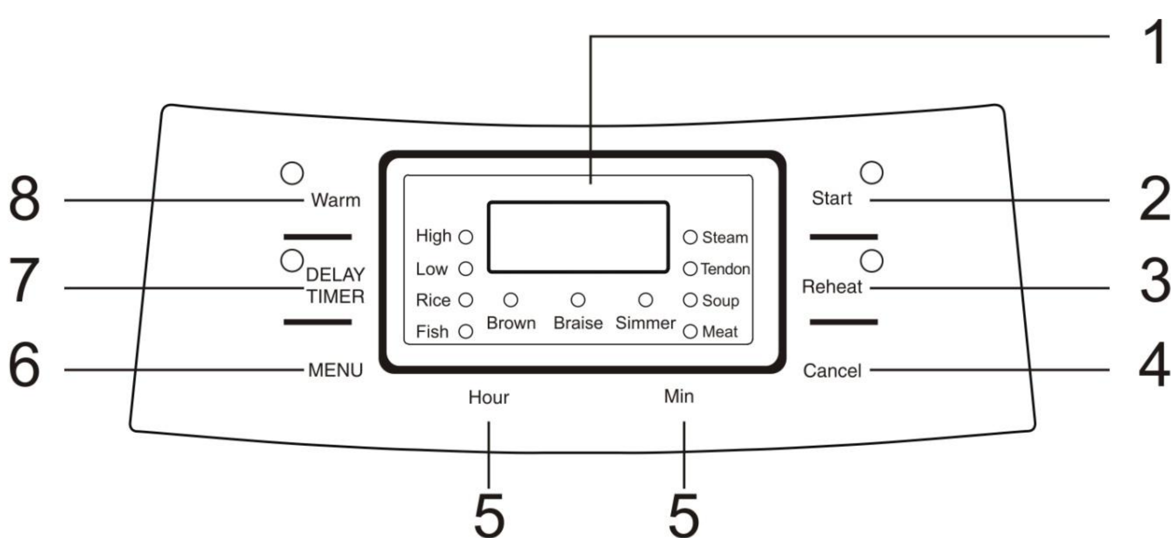
LE COLLECTEUR D'EAU

Le collecteur d'eau est inclus dans le sac avec les accessoires. Le collecteur d'eau devrait être monté à l'arrière de l'autocuiseur. Le but du collecteur et de recueillir la vapeur qui dégouline / ressort / déborde de la cuve intérieure lorsque vous ouvrez le couvercle à la fin du cycle de cuisson. Le nettoyage est aisé, il suffit de le détacher des côtés de l'autocuiseur.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Panneau de contrôle



1. LED :

- La cuisson se fera automatiquement en sélectionnant/poussant les différentes touches du menu de l'autocuiseur. A la fin de la cuisson l'unité va émettre un son et passera automatiquement en mode « maintenir au chaud » (il n'est pas nécessaire de donner la commande manuellement).

- Cet autocuiseur permet à l'utilisateur de choisir la période de temps de cuisson sous pressions (de 0 à 99 minutes) selon le goût et les nécessités. C'est une fonction idéale si l'utilisateur ne veut pas utiliser le Menu préétabli du Panneau de Contrôle.
- Lorsque vous sélectionnez la touche « menu » l'écran LED affichera le temps de cuisson sous pression du cycle de cuisson. Ici vous pouvez régler le temps de cuisson désiré. Maintenant poussez la touche « Start » et l'écran LED va commencer à clignoter. Après quelques minutes, l'autocuiseur passera en mode cuisson sous pression, l'écran LED affichera encore une fois le temps de pression et le décompte des minutes va démarrer. Veuillez noter que le décompte des minutes ne s'affiche pas.

- Une minuterie permet à l'utilisateur de régler le temps de cuisson jusqu'à 24 heures. Lorsque la minuterie est réglée, le décompte commence. Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur commencera à chauffer.

- L'autocuiseur a sa propre mémoire. Lorsque le cycle subi une interruption, une coupure de courant par exemple, les séquences de cuisson vont automatiquement reprendre à partir du moment où elles ont été arrêtées dès que le courant est à nouveau rétabli.

- Quand l'unité n'est pas en cuisson, l'écran LED affichera 00:00.

2. Start :

- Après avoir branché l'alimentation, sélectionnez les paramètres préférés et poussez la touche « Start ». L'écran va clignoter le processus va commencer.

3. Pour réchauffer :

- Placez les aliments refroidis dans la cuve intérieure.
- Poussez la touche «Réchauffer», et puis la touche « Start ». L'unité se mettra directement en mode réchauffer.

4. Annuler :

- Si l'autocuiseur est occupé à réchauffer. Vous pouvez choisir de pousser la touche « Annuler et l'autocuiseur passera directement en mode standby.

5. Heures et Min. :

- Vous pouvez utiliser les touches « heures » et « min. » pour régler le temps. La touche « min. » peut être utilisée pour établir le temps de cuisson sous pression.

6. Menu :

- **Poussez la touche** « Menu » et le mot « Élevé» va clignoter. Poussez de manière continue la touche jusqu'à obtenir le menu requis. Confirmez votre sélection de menu en poussant sur la touche « Start ».

7. Minuteur de délai :

- Poussez la touche « Minuteur de délai » et ensuite réglez le temps désiré de délai de cuisson avec les touches « heure » et « min. ». Poussez la touche « Start »/« Annuler » pour activer la fonction.

8. Maintenir au Chaud :

- Une fois la cuisson terminée, l'unité se mettra automatiquement en mode « Maintenir au Chaud ». Un voyant orange s'allumera.
- En mode standby, en poussant la touche « Chaud », l'unité passera en mode « maintenir au chaud ».
- Lorsque l'unité est en mode « maintenir au chaud », en poussant sur la touche « Annuler » l'unité va arrêter le réchauffement et va passer en mode standby.

COMMENT UTILISER LES TOUCHES DU MENU

Vous pouvez sélectionner 11 touches multifonctions du menu qui vous permettront de programmer votre autocuiseur.

Pression élevée :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction de pression « Élevée », utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est 1 min.
- Pour régler le temps utilisez la touche « Min. » (le temps max. de cuisson est de 99 min, la pression intérieure sera maintenue entre 60 et 70 kpa, ce qui veut dire que la température intérieure sera autour de 112-114°C).
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Basse pression :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction de pression « Basse », utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est 1 min.
- Pour régler le temps utilisez la touche « Min. » (le temps max. de cuisson est de 99 min, la pression intérieure sera maintenue entre 30 et 50 kpa, ce qui veut dire que la température intérieure sera autour de 106-109°C).
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Riz :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction « Riz », utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 12 minutes.

- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.
- La quantité maximum est de 4 tasses de riz cru.

Poisson :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction « Poisson », utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 5 minutes.
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Brunir :

- Règle la pression en position « Évacuation ».
- OU vous pouvez laisser le couvercle ouvert/soulevé pendant la cuisson.
- Pour sélectionner la fonction « Brunir », utilisez la touche « Menu ».
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.
- Il n'y a pas de temps préétabli pour cette fonction. Le temps maximum pour brunir est de 2 heures et la température intérieure sera autour des 120-140°C.

Braiser :

- Règle la pression en position « Évacuation ».
- OU vous pouvez laisser le couvercle ouvert/soulevé pendant la cuisson.
- Pour sélectionner la fonction « Braiser », utilisez la touche « Menu ».
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.
- Il n'y a pas de temps préétabli pour cette fonction. Le temps maximum pour braiser est de 2 heures et la température intérieure sera autour des 130-160°C.

Mijoter :

- Règle la pression en position « Évacuation ».
- OU vous pouvez laisser le couvercle ouvert/soulevé pendant la cuisson.
- Pour sélectionner la fonction Mijoter utilisez la touche « Menu » - le temps par défaut est « 01:00 ».
- Sélectionnez les touches « heure » et « Min. » pour régler le temps de cuisson préféré (le temps max. est de 9h30).
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer. La température des aliments sera maintenue autour des 95°C.

Cuire à la Vapeur :

- Règle la pression en position « Évacuation ».
- Pour sélectionner la fonction Vapeur, utilisez la touche « Menu ».
- Le temps par défaut est « 00:01 ». Vous pouvez utiliser la touche « Min. » pour régler le temps de cuisson (le temps max. de cuisson à la vapeur est de 99 min.).
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Tendon :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction Tendon, utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 33 minutes.
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Soupe :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction Soupe, utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes.
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Viande :

- Règle la pression en position « Sous vide ».
- Pour sélectionner la fonction Viande, utilisez la touche « Menu ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 16 minutes.
- Poussez la touche « Start » pour confirmer et l'unité commencera à chauffer.

Note :

- Lors de la sélection de la pression de cuisson et de la fonction riz, le temps de cuisson ne va pas commencer à écouler jusqu'à ce que l'écran n'affiche pas le symbole « P ».
- Pendant la mise sous pression de la vapeur ou de la pression pourrait ressortir de la Soupape de limitation de pression (3). Réglez soigneusement la soupape en la bougeant délicatement ou en la tournant délicatement de gauche à droite en utilisant des pinces ou un ustensile semblable jusqu'à ce qu'elle soit convenablement étanche.
- Si vous voyez de la vapeur sortir du couvercle, ça veut dire que le joint d'étanchéité (18) pourrait ne pas avoir adhéré complètement lors de la fermeture du couvercle. Annulez le processus, évacuez la pression manuellement ou naturellement, enlevez le couvercle, vérifiez le joint d'étanchéité (18). Replacez le couvercle et assurez-vous qu'il soit sécurisé.

Recommencez le processus de cuisson.

- L'EVACUATION NATURELLE est conseillée lors de la cuisson d'aliments qui ne risquent pas de trop cuire, comme les pommes de terre, les haricots, les soupes et les ragoûts. Pendant le temps d'évacuation naturelle (peut prendre 10-15 minutes), l'autocuiseur peut être chauffé et continuer à cuire les aliments.
- L'EVACUATION RAPIDE est conseillée quand on cuisine des aliments qui doivent être cuits à point ou saignants comme les rôtis de bœuf ou d'agneau. Cette fonction vous permet d'évacuer la pression rapidement et évite de trop cuir les aliments.

Comment utiliser le minuteur de délai

Si vous souhaitez régler l'autocuiseur afin qu'il commence automatiquement la cuisson d'aliments que vous aurez préparés, vous pouvez préétablir l'autocuiseur jusqu'à 24 heures. (*Voir note plus bas*)

1) Préparez les aliments désirez et placez-les dans la cuve intérieure.
2) Fermez le couvercle en le tournant en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit convenablement inséré.
3) Assurez-vous que la Soupape de limitation de pression (3) soit en position « Sous vide ».
4) Branchez le câble d'alimentation dans une prise 220-240V.
5) Poussez sur la touche **Minuterie** pour augmenter le temps. La période maximale préétablie est de 24 heures. Après 24 heures la minuterie commencera un nouveau cycle. (Le temps qui s'affiche sur l'écran LED indique le temps d'attente que l'utilisateur désire avant que l'unité ne commence le processus de cuisson). Par ex. si vous voulez que l'unité se mette en fonction automatiquement dans 3 heures, poussez la touche **MINUTEUR DE DELAI** jusqu'à ce que l'écran LED affiche **03 00**).
6) Après avoir sélectionnez le temps de délai, choisissez la fonction préétablie ou le temps de cuisson.
   - Poussez une des TOUCHES MENU. Réglez le temps de cuisson.
   - Poussez sur la touche « Start »“” pour confirmer la sélection. Le temps préétabli commencera à s'écouler.
   - A la fin du temps préétabli la cuisson des aliments s'arrêtera.

   - A la fin de la cuisson l'autocuiseur va émettre trois sons et va passer automatiquement en mode Maintenir au Chaud.

Note :

- Il est conseillé d'évacuer la vapeur sous pression lorsque le voyant LED « Chaud » arrête de clignoter puisque la pression sera à ce moment là plus basse. Ceci requiert un peu plus de temps. (Environ 5 à 10 minutes).
- Pendant le processus de cuisson, lorsque l'autocuiseur entame la séquence de pressurisation, le premier chiffre sur l'écran LED affichera la lettre « P ». En même temps, l'alimentation à l'élément chauffant (15) va s'interrompre mais le voyant LED Chaud va s'allumer sans clignoter.
- Pour les aliments ayant un grand volume de liquide (ragoûts, soupes, bouillies, etc.) **IL N'EST PAS CONSEILLE D'UTILISER LA FONCTION ÉVACUATION RAPIDE**. Ceci afin d'éviter que le liquide éclabousse des trous d'évacuation de la Soupape de limitation de pression (3).
- Utilisez la fonction EVACUATION NATURELLE : L'utilisateur doit attendre que la température diminue et que la soupape flottante retombe toute seule avant d'ouvrir le couvercle.

***ATTENTION : Il** n'est pas conseillé d'utiliser les fonctions du Minuteur préétabli pour faire cuire des aliments qui pourraient être gâchés par une cuisson trop longue. Laisser les aliments crus trop longtemps dans l'autocuiseur avant le temps de cuisson pourrait les gâcher. Utilisez des aliments qui peuvent rester hors du frigo comme riz, haricots, graines ou autres aliments qui ne périment pas.

Indicateur d'erreur LED

Quand un de ces codes s'affiche veuillez vérifier la cause ou le problème potentiel.

Code indicateur	Problème/Cause
E1	Le circuit du capteur est ouvert
E2	Court circuit du capteur
E3	Surchauffe
E4	Mauvais fonctionnement de l'interrupteur de signal

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et son entretien ne peut être effectué par l'usager.
- Ne pas ouvrir ni remplacer des pièces soi-même. Si un entretien s'avérait nécessaire, s'adresser à un service électrique qualifié ou rapporter l'appareil au fournisseur.

- Assurez-vous toujours que l'autocuiseur soit débranché, dépressurisé et complètement refroidi avant de le désassembler.
- Ne pas utiliser eau de javel ou autre substance abrasive ou solvants pour nettoyer l'appareil, ces produits pourraient endommager la finition.
- Utilisez une éponge non abrasive ou un torchon doux humide pour nettoyer les parties extérieures et la surface intérieure de l'autocuiseur. **NE JAMAIS** immerger l'autocuiseur dans des liquides.
- Enlever le Collecteur d'eau (11) et le rincer soigneusement et laisser sécher. Nettoyer la partie supérieure (8) avec une éponge humide ou un torchon.
- Nettoyer le couvercle (2) avec de l'eau savonneuse tiède, y compris le Joint d'étanchéité (18), la Soupape de limitation de pression (3), le Filtre (17), l'Evacuation, la Soupape Flottante (4) et laisser sécher complètement.
- La Soupape de limitation de pression (3) ressort facilement en poussant légèrement du bas vers le haut. Faites attention à ne pas casser le petit ressort qui se trouve sous la soupape.
- Dans la partie inférieure du couvercle, sous la Soupape de limitation de pression (3), il y a un petit bouchon métallique du filtre qui peut être enlevé facilement pour le nettoyage.
- Laver la cuve intérieure (6) avec une éponge non abrasive et laisser sécher à l'air ou à l'aide d'un torchon.
- Nettoyer la Soupape de limitation de pression (3) et les trous avec une petite brosse afin d'assurer un fluxe sans entraves pendant le cycle d'évacuation.
- Avant de réassembler l'unité assurez-vous que toutes les parties soient bien sèches.
- Pour éliminer les tâches résistantes nettoyer les surfaces avec un torchon humide et savonneux ou avec un produit de ménage non abrasif.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'appareil de la prise de courant et nettoyer tous les éléments suivant les indications plus haut. Avant de ranger l'appareil s'assurer que toutes ses parties soient bien sèches.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil quand il est encore mouillé ou sale.
- Ne jamais enrouler le câble d'alimentation autour de l'appareil.

QUESTIONS FREQUENTES

1. **Est-ce que le bouton de la Soupape sous vide/évacuation, doit être lâche ?**

   - Si vous n'êtes pas en train de cuisiner ou d'utiliser l'unité le bouton de la soupape sera lâche. Il pourra tourner à 360 degrés et pourra même être enlevé en tirant dessus. Une fois que l'autocuiseur commence le processus de mise sous pression, le bouton sera établi sur « Sous vide » et ne sera plus lâche.
   - Parfois pendant la cuisson et la pressurisation il peut y avoir une sortie de vapeur par la Soupape. Cela signifie que la Soupape n'est pas correctement en position. Utilisez tout simplement des pinces ou un ustensile semblable pour la remettre en place délicatement.

2. **Quand je sélectionne une touche du menu (par ex. Viande ou Volaille) rien ne se passe ? Qu'est-ce qui ne va pas ?**

   - Rien ne va pas.
   - Assurez-vous que la Soupape soit en position « Sous vide » et que le couvercle soit correctement fermé. Une fois que vous aurez sélectionné la touche du Menu l'unité va commencer à chauffer et à mettre sous pression. Parfois ce processus peut prendre 5 à 10 minutes, ça dépend des aliments.
   - Une fois que la pression est suffisante, l'écran va afficher la lettre **(P)**. C'est à ce moment que l'unité va commencer à cuire les aliments. Ceci peut prendre jusqu'à 5 minutes.
   - L'unité va alors commencer à refroidir et à dépressuriser. Elle va émettre trois sons. La lettre **(P)** va redevenir un **(0)** et le voyant Chaud va commencer à clignoter.
   - Pendant ce temps, les aliments à l'intérieur de l'unité continuent le processus de cuisson. Si vous voulez que les aliments cuisent pendant plus longtemps vous pouvez choisir que l'unité évacue naturellement la pression. (Certaines viandes vont continuer à cuire même après l'évacuation de la pression, donc si vous préférez des viandes cuites à point ou saignantes nous vous conseillons d'utiliser la fonction d'évacuation rapide.)
   - Une fois que la pression est complètement évacuée la soupape flottante va retomber. Vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier les aliments.

3. **Quand je règle l'autocuiseur en utilisant les fonctions manuelles OU les touches du Menu, l'unité commence la mise sous pression et chauffe mais après environ 5 minutes l'unité émet trois sons et passe en mode Chaud sans que mes aliments soient complètement cuits. Que se passe-t-il ?**

   - L'unité avertit une fuite de pression et un manque d'étanchéité. Vérifiez soigneusement l'unité. Assurez-vous que le joint d'étanchéité soit bien en place, que le couvercle soit

fermé convenablement, et que la Soupape sur le couvercle soit bien en position « Sous vide ». Remettez l'unité à zéro en la débranchant. Attendez 10 secondes et rebranchez l'unité. Programmez l'unité à nouveau.

- Une autre cause de ce problème pourrait être une quantité insuffisante de liquide dans la préparation. L'autocuiseur est équipé d'un capteur qui évite la surchauffe et qui va automatiquement mettre l'unité en mode Chaud lorsque le liquide présent n'est pas suffisant et que l'unité pourrait commencer à surchauffer.

4. **Pendant la séquence de pressurisation de la vapeur sort du bord du couvercle. Que faire ?**

- Le joint d'étanchéité n'est pas posé correctement. Annulez toutes les fonctions. Évacuez toute pression résiduelle. Ouvrez le couvercle et enlevez-le complètement. Vérifier que le joint soit posé correctement. Passez un torchon humide sur le joint afin qu'il soit propre et lisse. Remontez le couvercle, fermez-le et recommencez le processus de cuisson.

5. **Pendant la séquence de pressurisation de la vapeur sort de la Soupape de limitation de pression. Que faire ?**

- La Soupape pourrait ne pas être dans la position correcte. Utilisez tout simplement des pinces ou un ustensile semblable ou de gants de four pour la remettre en place délicatement. Si la vapeur continue à sortir il va falloir annuler toutes les fonctions. Évacuez toute pression résiduelle. Enlevez la Soupape de limitation de pression et vérifier l'état du petit ressort métallique qui se trouve dans la partie inférieure. Assurez-vous qu'il ne soit pas plié ou lâche. Si la vapeur continue de s'échapper il pourrait s'agir d'un défaut de la Soupape et il sera nécessaire la faire réparer ou remplacer. Veuillez contacter le producteur.

6. **Pendant la séquence de pressurisation de la vapeur sort lentement de la Soupape flottante. Que faire ?**

- Ceci peut se vérifier pendant la phase initiale de la séquence de pressurisation. Utilisez tout simplement des pinces ou un ustensile semblable ou de gants de four pour la remettre en place délicatement. Cette action facilitera une mise en place correcte du couvercle et des soupapes. Bientôt, la pression va repousser vers le haut la Soupape flottante et va la fermer convenablement afin de compléter la séquence de pressurisation.

7. **J'ai terminé la cuisson, toute la pression a été évacuée, cependant je n'arrive pas à déverrouiller et à ouvrir le couvercle. Qu'est-ce qui coince ?**

- Assurez-vous que toute la pression et la vapeur soit évacuées. Assurez-vous que la Soupape flottante soit retombée. Elle pourrait être coincée en position de fermeture. Tapotez légèrement le couvercle pour la faire redescendre. Ensuite tournez le couvercle en sens horaire pour le déverrouiller. S'il reste encore coincé il s'avère parfois utile de débrancher l'unité.

Numéro	Situation	Causes	Solution
1	Le couvercle est difficile à fermer	Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement	Replacer le joint convenablement
		La Soupape flottante est coincée	Poussez légèrement
2	Le couvercle s'ouvre difficilement	La soupape flottante d'est pas retombée	Poussez légèrement la soupape avec un bâtonnet
3	Fuite de vapeur autour du couvercle	Joint d'étanchéité pas en place	Replacez le joint convenablement
		Joint d'étanchéité sale	Nettoyez le joint
		Joint d'étanchéité endommagé	Remplacez le joint
		Le couvercle n'est pas bien fermé	Fermez le couvercle en suivant les instructions
4	Fuite de vapeur de la Soupape flottante	Le joint d'étanchéité de la soupape est sale	Nettoyez le joint d'étanchéité de la soupape
		Le joint d'étanchéité de la soupape est endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité de la soupape
5	La soupape flottante ne se soulève pas	La quantité d'aliments et de liquide est moins que le minimum	Déterminez la quantité d'aliments suivant les instructions
		Fuite de vapeur du couvercle ou de la soupape de limitation de pression	Renvoyez l'autocuiseur au Service clientèle pour une vérification

Note :

- Cet autocuiseur prévoit l'utilisation d'ustensiles qui pourraient être conseillé par votre recette, comme une grille, un rehausseur (grille métallique), de l'aluminium ou des ustensiles de cuisine résistants à la pression et à la chaleur.
- Si vous n'avez pas une grille métallique qui convienne vous pouvez tout simplement utiliser 3 ou 4 couvercles à ressort pour bocaux, ou des couvercles ordinaires pour soulever les aliments de quelques centimètres.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Aucun élément de cet appareil ne peut être entretenu par l'usager. Si l'unité ne fonctionne pas correctement vérifier ce qui suit :

- Les instructions ont été suivies correctement
- L'unité a été branchée correctement et la prise de courant est bien allumée.
- L'alimentation générale de courant est ALLUMEE.
- La prise est bien insérée.

Si l'appareil ne marche toujours pas après ces vérifications :

- Consulter le revendeur pour qu'il répare ou remplace l'appareil. Si le revendeur ne parvient pas à résoudre le problème et le retour de l'appareil s'avère nécessaire, s'assurer que :

- L'unité soit emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat soit jointe.
- Il y ait une explication des raisons du retour.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le producteur ou par un agent agréé afin d'éviter tout accident. Si pendant la période couverte par la garantie il est nécessaire d'effectuer un entretien, l'appareil devrait être apporté chez un centre d'entretien approuvé par Tedelex Trading (Pty) Limited. En dehors de la période couverte par la garantie il est possible d'effectuer les entretiens mais au frais du client.

GUIDE POUR LA CUISSON

Mettez l'eau dans les quantités indiquées dans la cuve intérieure. La quantité nécessaire varie selon le type et la méthode de cuisson des aliments. Si vous voulez obtenir des légumes bien cuits/tendres il faudra plus de temps que si vous désirez des légumes croquants.

Utilisez toujours le couvercle et assurez-vous que la soupape d'évacuation soit toujours en position d'ouverture. Pour tous les aliments commencez avec 2 tasses d'eau au fond de la cuve intérieure.

ALIMENT	POIDS	TRAITEMENT	TEMPS DE CUISSON	FONCTION PRESSION	METHODE D'EVACUATION DE LA PRESSION
Légumes					
Asperges	240g	Entiers	9-11 minutes	Basse	Évacuation rapide
Brocoli/Courgettes	240g	Fleurettes de 35-50mm coupées dans le sens de la longueur	11 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Carottes	240g	Tranches de 6 mm	15 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Princesses	120g	Entières	8-9 minutes	Basse	Évacuation rapide
Pommes de terre	240g	Coupées en quartiers	24 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Pois chiches (2 tasses 1/2 haricots cuits)	1 tasse	Non trempés	40-60 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Lentilles (2 tasses de lentilles cuites)	1 tasse	Non trempées	6-8 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Poulet					
Poulet (entier)	1Kg	-	28 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Blanc de poulet	1Kg	-	5-6 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Cuisses de poulet	-	-	9-12 minutes	Élevée	Évacuation rapide

Pilons de poulet	-	-	8-10 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Bœuf					
Rôti de bœuf en casserole	1.5Kg	-	35-40 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Jarrets de bœuf	-	-	25-30 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Ragoût de bœuf	Par 500 g	2 cm^3	10-14 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Agneau					
Jarrets d'agneau	350g	-	25-30 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Épaule d'agneau	-	5cm^3	20-25 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Veau					
Épaule de veau	500g	-	10 minutes par épaule	Élevée	Évacuation naturelle
Osso Buco de veau	-	-	40 minutes par épaule	Élevée	Évacuation naturelle
Porc					
Côtelettes de port	4	2-5 cm	9-11 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Côtes levées de porc	1Kg	-	18-22 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Rôti de porc	1.4 Kg	-	40 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Fruits de mer					
Coquilles St. Jacques	Jusqu'à 500 g	-	10-15 minutes	Basse	Évacuation rapide

Filets de poisson	Jusqu'à 500 g	En papillote	10-15 minutes	Basse	Évacuation rapide
Poisson entier	Jusqu'à 500 g	En papillote	15-25 minutes	Basse	Évacuation rapide
Riz					
Arborio / Risotto	1 tasse de riz pour 3 tasses d'eau Avec 1 ou 2 cuillères à café de beurre ou d'huile	-	6-8 minutes	Élevée	Évacuation rapide
Blanc (donne 4 tasses - 4 tasses 1/2 de riz long grain cuit)	1 tasse 1/2 de riz pour 2 tasses 1/4 d'eau Avec 1 cuillère à café de beurre ou d'huile	-	7-8 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Sauvage	Max : 2 tasses de riz pour 6 tasses 1/2 d'eau Avec 1 ou 2 cuillères à café de beurre ou d'huile	-	20-30 minutes	Élevée	Évacuation naturelle
Brun	Max : 2 tasses de	-	10-20 minutes	Élevée	Évacuation naturelle

	riz pour 6 tasses 1/2 d'eau Avec 1 ou 2 cuillères à café de beurre ou d'huile				

CHANGER LA PRISE

Au cas où le changement de prise s'avérait nécessaire, suivre les instructions ci-dessous.

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement au courant établi. La connexion à d'autres sources de courant pourrait endommager l'appareil. Connecter une prise à trois broches de la manière suivante :

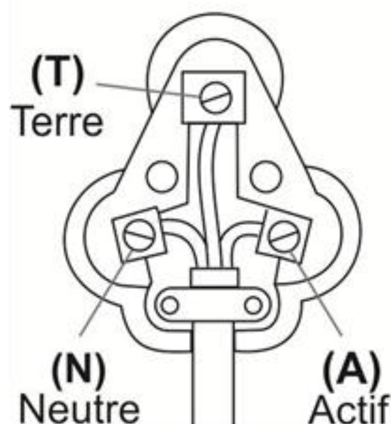
Les files de ce câble sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre

Bleu = Neutre

Brun = Conducteur

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

DANS LE CAS D'UTILISATION DE LA GARANTIE CE RECU DOIT ÊTRE FOURNI.

G A R A N T I E

1. Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") garantit à l'acheteur original de ce produit ("le client") que ce produit n'a aucun défaut de qualité et de manufacture qui pourrait apparaître en 1 (un) an d'utilisation ordinaire, personnelle, familiale ou domestique du produit, à partir de la date d'achat ("période de garantie").
2. Si le client a acheté un produit et ce dernier se casse, est défectueux ou ne fonctionne pas correctement par rapport à son usage prévu, le client doit le communiquer au fournisseur aurpès duquel il a effectué son achat ("le fournisseur") dans les délais imposés par la période de garantie. Toute déclaration selon les termes de la garantie doit être supportée par la preuve d'achat. Si cette preuve n'est pas disponible, la réparation et/ou les frais d'entretien seront à charge du client et payable au fournisseur.
3. Le produit défectueux doit être remis au centre d'entretien du fournisseur afin de pouvoir utiliser la garantie.
4. Le fournisseur va rembourser, réparer ou échanger le produit selon les termes de la garantie assujettie aux provisions de loi. Cette garantie est valable uniquement si le client n'a pas cassé le produit lui-même ou n'a pas utilisé le produit à des fins non prévues. Cette garantie n'inclut pas et ne couvrira pas les dommages provoqués par des calamités, mauvaise utilisation, manipulation, abus ou modification non autorisée ou réparation du produit.
5. Cette garantie s'applique uniquement au produit fourni à la date d'achat et pas aux matériels consommables joints ou installés par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et le produit se casse ou ne fonctionne pas correctement endeans les 3 (trois) mois de la réparation sans pour autant avoir fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de manipulation ou de modification par ou pour compte du client, alors le fournisseur pourra remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourra devoir prendre en charge certains coûts lorsque les produits retournés ne sont pas dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD
www.amap.co.za
011 490-9600 (Jhb)
031 792-6000 (Dbn)
021 552-5161 (CT)

www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA